FLORE

DES ANTILLES.

DE L'IMPRIMERIE DE D'HAUTEL,

RUE DE LA HARPE, N° 80.

FLORE
DES ANTILLES,

OU

HISTOIRE GÉNÉRALE

BOTANIQUE, RURALE ET ÉCONOMIQUE

DES VÉGÉTAUX INDIGÈNES DES ANTILLES,

ET DES EXOTIQUES QU'ON EST PARVENU A Y NATURALISER;

DÉCRITS D'APRÈS NATURE, SELON LE SYSTÈME SEXUEL DE LINNÉ ET LA MÉTHODE NATURELLE DE JUSSIEU; AVEC PLANCHES DESSINÉES, GRAVÉES ET COLORIÉES.

PAR

LE CHEVALIER F. R. DE TUSSAC,
COLON DE SAINT-DOMINGUE.

TOME SECOND,

Présenté et dédié à S. M. LOUIS XVIII.

A PARIS,

CHEZ { L'AUTEUR, rue des Tournelles, n.° 30;
D'HAUTEL, Imprimeur-Libraire, rue de la Harpe, n°. 80.

1818.

A SA MAJESTE

LOUIS XVIII.

SIRE,

En agréant l'hommage du second volume de la Flore des Antilles, c'est assurer le succès de cet ouvrage. La protection d'un Souverain auquel nulle science n'est étrangère, ne sauroit être vaine. Tel est l'espoir d'un

infortuné colon de Saint-Domingue, que l'amour de son pays, et son zèle pour la science, ont porté à faire une vaste entreprise, que la perte totale de sa fortune met dans l'impossibilité de continuer sans des secours étrangers.

La Flore des Antilles doit renaître avec les lys; ils font le plus bel ornement de son empire.

. . . . . Nihil supra
Deos lacesso. . . . .

Je suis avec un profond respect,

SIRE,

DE VOTRE MAJESTÉ,
le plus soumis sujet,

F. R. de Tussac.

AMARYLLIS EQUESTRIS.

AMARYLLIS ÉQUESTRE.

Linnæi, classis 6, ordo 1, HEXANDRIA MONOGYNIA.

Jussiei, classis 3, ordo 7, NARCISSI.

CHARACTER GENERICUS.

Flos unicus, aut plures, in spatha membranacea, latere dehiscente inclusi.

Calyx superus, rarius inferus, coloratus, basi tubulosus, aut campanulatus, aut infundibuliformis, fauce squamulis sex instructus, limbo inæqualiter, rarius æqualiter diviso, lobis partim reflexis.

Corolla. o.

Stamina sex, aut recta, aut declinata, tubo calycino inserta.

Ovarium inferum, stylus filiformis sæpe declinatus, stigma trifidum.

Capsula trilocularis, trivalvis, polysperma.

CHARACTER SPECIFICUS.

Spatha subbiflora, pedicellis brevibus, tubo horisontali, lymbo oblique patulo, sursum curvo, fauce piloso. *Ait. Kew.* 1. *p.* 417. — *Jacq. hort. Schönb. p.* 33. *t.* 63.

Amaryllis dubia. *Linn. Amœn. Acad.* 8. *p.* 254.

Lilium americanum puniceo flore bella dona dictum. *Herm. parad.* 194. *t.* 194.

Lilium rubicundum. *Merian. Surinam.* 22. *t.* 22.

Amaryllis punicea. *Lam. encycl.*

D'une bulbe presque sphérique, sortent plusieurs feuilles planes, de longueur inégale, disposées en deux faisceaux opposés, du centre desquels sort une hampe de six à huit pouces de hauteur, terminée par une spathe membraneuse, qui, en s'ouvrant par le côté, met à découvert deux fleurs, rarement trois, d'un beau rouge pourpre, formant une espèce de cloche, dont le limbe est

DEC 27 1920

divisé profondément en six pièces, et muni, à son orifice, de six petites écailles. Les étamines, au nombre de six, sont quelquefois inclinées, et supportent des anthères oblongues. L'ovaire, qui est inférieur, est ovale, et surmonté d'un style filiforme terminé par un stigmate trifide. Le fruit est une capsule obtusément trigone, triloculaire, à trois valves et polysperme.

OBSERVATION.

Cette charmante liliacée semble avoir adopté, pour sa patrie, les mornes les plus arides et les plus dénués de terre végétale; elle y croît en si grande quantité, qu'elle en couvre presque totalement le sol, et donne, au printemps, un aspect agréable, mais de peu de durée, à des terres qui, sans cet ornement, n'offrent que la triste image de la stérilité. On la trouve dans toutes les Antilles. On l'a transportée, avec raison, dans les parterres, où l'on en fait de jolies bordures.

Parmi tous les genres de plantes dont la connoissance est parvenue jusqu'à nous, il en est très-peu dont quelques espèces peuvent croître dans les quatre parties du globe, et sous toutes les zônes. Les Lys sont de ce nombre. Il semble que la nature, amoureuse de son ouvrage, ait voulu en faire jouir les peuples de tous les pays. D'après cela, les Français ne sont-ils pas fondés à s'enorgueillir du choix qu'ils ont fait de cette reine des fleurs pour en faire l'emblême de la royauté? Le bonheur de la Nation française n'a-t-il pas duré aussi long-temps que son admiration et sa vénération allégorique pour cette fleur? Que s'est-il passé dans l'espace de temps où sa culture étoit un crime capital? Puissé-je tirer, sur cet horrible tableau, un rideau assez épais pour que les races futures n'en puissent apercevoir ni la composition, ni les couleurs.

ARTOCARPUS INCISA.

GALLIS, JAQUIER DÉCOUPÉ. RIMA. FRUIT A PAIN DE TAÏTI. *ANGLIS*, BREAD-FRUIT.

Linnæi, classis 21, ordo 1, MONOECIA MONANDRIA.
Jussiei, classis 15, ordo 3. F. N. *URTICEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Masculi flores, dense glomerati, et sessiles, in amento cylindrico, carnoso.

Calyx, tubulosus, trigonus, apice truncatus.

Corolla, o.

Stamen, unicum, filamentum, exsertum, anthera ovata biloculari.

Fæminei flores; amentum, aut spadix, ovariis innumeris, basi connatis obtectum.

Calyx, carnosus, prismaticus, acuminatus.

Corolla, o.

Ovarium, basi calycis involutum, stylo, duobus stigmatibus opposite revolutis terminato.

Fructus: bacca ovata, aut subrotunda, multiplex, ex baccis innumeris simul coadunatis composita; aut muricata, aut lævis et areolis pentagonis exarata.

Semen unicum, in singula bacca, pericarpio carnoso involutum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Artocarpus incisa. Foliis pinnatifido sinuatis, scabris, subtus pubescentibus, amentis masculis cernuis. *Willd.*

Art. foliis ovatis, inciso pinnatifidis, subvillosis, amentis masculis, cernuis, basi nudis. *Lam. encycl.* 3. *p.* 199.

Art. foliis incisis. *Linn. supp.* 411. — *Forst. monog.* 1784. *Ejusd. pl. escul. n.* 2. *Ejusd. prodr. n.* 332. — *Sonnerat. Itin. ad. Nov. Guin. t.* 57. — 60. — *Bory. It. Insul. Afr.* 1. *p.* 219. — Rademachia incisa. *Thumb. Act. Holm. t.* 36. *p.* 250. — Soccus granosus. *Rhumph. Amb.* 1. *p.* 110. *t.* 23.

Ce végétal, si renommé, constitue un arbre de moyenne stature, dont le tronc, qui s'élève droit, est recouvert d'une écorce cendrée, et couronné par une cîme dont les rameaux cylindriques, épais, marqués de cicatrices circulaires, qui sont les vestiges des pétioles, s'étendent horizontalement, et se recourbent par le sommet en montant en forme de candélabre; ils sont garnis de feuilles très-grandes, alternes, petiolées, ovales, divisées profondément en plusieurs lobes, dont les sinuosités sont arrondies; ces feuilles ont de dix-huit à vingt-cinq pouces de longueur, et douze à quinze pouces de largeur; elles sont glabres sur leur surface supérieure, et garnies de poils blancs sur les nervures très-saillantes de la surface inféricure, qui est un peu scabre.

Les fleurs mâles et les fleurs femelles sont toutes deux disposées sur des chatons, peu distans les uns des autres; ils sont ordinairement renfermés dans une spathe, qui s'ouvre en deux valves; mais dans l'espèce que je décris, le chaton mâle sort du sommet des rameaux, et est renfermé dans la même spathe ou écaille qui enveloppe les jeunes feuilles ou le bourgeon terminal; ce chaton, qui à l'époque de son apparition n'a pas plus de deux pouces de longueur, devient un corps charnu, cylindrique, un peu comprimé, de sept ou huit pouces de longueur, sur un pouce et demi de diamètre, sur lequel les fleurs mâles sont si pressées les unes contre les autres, qu'on n'aperçoit, à l'œil nu, que des aspérités de couleur jaune, et que ce n'est qu'à l'aide de la loupe, et par la dissection, qu'on peut reconnoître leur organisation. Elles sont composées d'un calyce tubuleux, trigone, tronqué à son sommet. Il n'y a point de corolle, il n'y a qu'une seule étamine, dont le filet, un peu plus long que le calyce, porte une anthère ovale biloculaire.

Les fleurs femelles sont portées par un chaton court, qui est enveloppé, avant son apparition, par une spathe bivalve; leur calyce consiste en petits corps charnus, côniques, multipliés à l'infini, si pressés les uns contre les autres sur le spadice, qu'ils se soudent ensemble par la base, et ne sont distincts que par leur sommet, très-pointu; les ovaires sont au fond de ces corps charnus; ils sont surmontés d'un style qui les traverse, et qui sortant, à leur sommet, se divise en deux stigmates divergens.

Le fruit est une très-grosse baie, ovale ou ronde, qui est composée d'une infinité de petites baies, soudées ensemble si intimement, qu'elles offrent l'apparence d'un fruit simple, hérissé quelquefois de pointes molles, d'autrefois aréolé, selon les altérations que la culture lui a fait éprouver. Chaque petite baie contient une graine enveloppée d'un péricarpe charnu. L'embryon est droit et dépourvu de périsperme.

OBSERVATION.

La description botanique que je viens de donner du genre Jaquier, diffère dans quelques points de celles qui ont été faites par différens auteurs ; mais les détails anatomiques des fleurs et fruits de ce végétal important ayant été observés et dessinés, d'après nature, par M. Turpin, aussi savant botaniste que dessinateur exact; ayant moi-même fait des observations suivies sur cet arbre que je cultivois sur mon habitation à Saint-Domingue, je me crois fondé à assurer le public que cette nouvelle description est la plus exacte qui ait encore paru.

HISTOIRE DU JAQUIER INCISÉ.

Cet arbre, si intéressant, a été apporté des îles de la mer du Sud, à la Jamaïque, par l'infortuné capitaine Bligh, Anglais. Le lord Rodney, en 1782, avoit introduit, dans la même île, celui qui porte des graines, qui est le vrai type de l'espèce, et dont l'autre n'est qu'une dégénération. On a nommé pendant long-temps ce dernier, Châtaigner du Malabar, par la ressemblance que les graines qu'il porte ont avec les chateignes d'Europe. Elles sont nichées dans une pulpe blanche, dans l'intérieur du fruit de ce Jaquier, au nombre de quarante à soixante, selon la grosseur du fruit, qui est ordinairement celle de la tête d'un enfant; chaque graine est enveloppée d'une tunique charnue qui, dans cette espèce, ne se mange pas. (Voyez la fig. 5, pl. III.) Cet arbre est aujourd'hui très-multiplié dans toutes les Antilles, et devroit encore l'être davantage.

Si le Jaquier, dont le fruit est rempli de graines bonnes à manger, offre des avantages sous le rapport de la grande facilité avec laquelle on peut le multiplier, la variété, dont le fruit en est dépourvue, est d'une bien plus grande importance sous le rapport économique. Le fruit du Jaquier apirène (sans noyaux) est plus gros ; il semble

que la nature ait donné de plus en volume, à la pulpe nutritive de ce fruit, ce qu'elle a eu à dépenser de moins pour la formation des graines et l'accroissement de l'embryon végétal : les pointes qui couvroient la surface du fruit disparoissent, et sont remplacées par des aréoles pentagones. Cette espèce de castration a bien quelque similitude avec la même opération qu'on fait subir à un animal; il augmente presque toujours en grosseur; il perd une partie des poils qui couvroient son corps.

Il ne faut pas croire que ce soit par une culture raisonnée ou par des observations physiologiques, que les paisibles habitans de Taïti aient obtenu le Jaquier apirène; cette découverte heureuse sous un rapport, mais qui est en opposition avec les intentions de la nature, est due à la paresse commune à tous les habitans des zônes torrides, et à leur besoin de jouissances plus promptes. Au lieu de semer des graines de Jaquier, dont les arbres qui en proviennent ne rapportent des fruits qu'au bout de quatre à cinq ans, ils en ont planté des boutures, où ils ont enlevé des drageons déjà un peu grands, qui avoient crû sur les racines des vieux arbres, et en ont fait des plantations qui ont porté des fruits deux ans après. Ayant continué pendant plusieurs années cette manière de multiplication, ils se sont aperçus que les fruits qui provenoient des arbres ainsi reproduits, n'avoient plus de graines; que la pulpe avoit pris la place qu'elles occupoient, que cette pulpe étoit devenue plus compacte, d'un meilleur goût, et beaucoup plus nourrissante; que l'axe autour duquel sont disposées les graines, étoit beaucoup diminué. (Voyez les fig. 5 et 7 de la pl. III.) Cette observation a dû nécessairement faire abandonner la culture du Jaquier à graines. C'est aussi ce qui est arrivé dans les îles de la mer du Sud, d'après le rapport de M. Wouels, botaniste distingué, qui a fait deux voyages à Taïti.

Les habitans des Antilles, qui cultivent cet arbre intéressant, introduit depuis environ quarante ans dans nos colonies, doués de plus d'activité et de connoissances que les Taïtiens, ont perfectionné le moyen de multiplication de ce précieux végétal. Il consiste à faire croître au pied d'un vieux arbre une plus grande quantité de drageons qu'il n'en eût produit naturellement. Pour cet effet, on découvre ses racines les plus proches de la surface de la terre, et en les mettant en contact avec la lumière et l'air, on ne tarde pas à voir

naître plusieurs drageons, qu'on doit enlever au bout d'un an, en coupant environ trois pouces de la racine-mère; on les plante dans de petits paniers ou dans de petites caisses dc bois mou, remplis de bon terreau; on les soigne pendant un an, en les tenant à l'ombre: pendant cc temps-là, il se produit du chevelu, ou des pctites racines qui assurent la reprise du drageon. On fait alors dans la terre un trou assez profond pour pouvoir recevoir le panier dans lequel le jeunc rejeton est plantć; ce panier se dćcompose, et ne nuit aucunement au développement des racines. Il faut observer, si l'on veut faire une plantation considérable de Jaquiers, dc la placer dans les lieux les plus abrités des grands vents, surtout du Nord.

Peut-être y auroit-il un autre moyen de multiplier lc Jaquier apirène, qui seroit de le greffcr sur des arbres congénères, ou au moins de la même famille naturelle. Je voudrois qu'on essayât cette opération sur le Coulekin, *Cecropia* de Linn. : c'est l'arbre de la famille des Urticées avcc lequel il a le plus d'analogie. Mais, pour plus grande probabilité de réussite, il faudroit greffer le Jaquier apirène sur le Jaquier à graines; ce dernier pourroit être semé dans de petites caisses; et, quand il auroit atteint une certaine hauteur, et que son bois auroit acquis le degrć de maturité nécessaire, on transporteroit les caisses au pied des Jaquiers apirènes, et l'on grefferoit leurs rameaux par approche, seule espèce de greffe qui puisse être employée pour ces sortes d'arbres, dont les branches sont pleines de moëlle, et ne portent que des bourgeons terminaux très-volumineux et renfermés dans des spathes. Il conviendra de mettre le plus de promptitude possible dans l'exécution de ces greffes, pour que le suc laiteux qui sort dc l'écorce, qui est une espèce de caoutchouc, n'ait pas le temps de devenir concret; ce qui ne manqueroit pas d'empêcher la soudure des deux rameaux.

Il existe dans les Antilles un exemple de stérilité provenant, sans doute, de la même cause que celle du Jaquier. Il se trouve constamment dans la canne à sucre, qu'on multiplie de boutures ou de drageous depuis son introduction dans ces îles: elle porte des graines en abondance, mais elles sont stériles.

Les fruits du Rima, ou Jaquier apirène, commencent à devenir communs à la Jamaïque; mais il semble que les nègres en fassent encore peu de cas; j'en ai vu exposés long-temps dans les marchés de

Kingston avant d'être vendus ; les blancs seuls les achètent, et c'est plutôt sous le rapport de la curiosité, que pour en faire leur aliment : ils n'y sont point encore habitués. Comme naturaliste observateur, j'en ai fait l'acquisition de plusieurs, afin d'être à même de juger du degré d'importance que méritent ces fruits si renommés. Après avoir épuisé toutes les manières de les accommoder, pour en mieux connoître la saveur, celle qui m'a semblé préférable et qui est la plus expéditive, est de les faire cuire entiers dans le four. On les coupe ensuite par tranches, que l'on mange en guise de pain avec la viande ou d'autres alimens ; la pulpe en est très-blanche, plus succulente que farineuse ; son goût a quelque rapport avec celui de nos topinambours (*helianthus tuberosus*) ; mais elle est moins ferme, et d'une digestion beaucoup plus aisée.

Une autre manière de manger ce fruit, plus agréable à mon goût, est de le couper transversalement par tranches d'environ trois lignes d'épaisseur, de les faire griller comme des rôties de pain, et de mettre dessus un peu de beurre frais.

Les habitans de Taïti, qui font leur principale nourriture de ce fruit, préparent avec sa pulpe une pâte qui, après avoir subi une fermentation de quelques jours, est susceptible de se garder pendant plusieurs mois, et leur est d'un grand secours dans l'intervalle où les Jaquiers ne donnent pas de fruits ; ce qui arrive pendant près de quatre mois.

Je vais extraire du Voyage de Cook la manière de faire cette préparation, qui porte le nom de *mahie*.

On cueille les fruits avant leur parfaite maturité ; on les met en tas, et on les couvre de feuilles ; ils subissent une fermentation qui leur fait acquérir une douceur désagréable ; on ôte les pédoncules et les peaux ; on jette ce qui reste dans un trou qui est creusé, pour cet effet, dans les habitations. Ce trou est garni d'herbes au fond et dans les côtés ; on couvre le tout de feuilles et de grosses pierres. Ces fruits éprouvent alors une seconde fermentation, ils prennent un goût aigrelet, et peuvent se conserver ensuite pendant plusieurs mois ; on les tire du trou à mesure qu'on en a besoin, et après avoir mis cette préparation en boules et l'avoir enveloppée de feuilles, on la fait cuire au four. Ainsi apprêtée, elle se garde cinq à six semaines. Les naturels du pays la mange froide ou chaude. Le capitaine Cook et ses compagnons n'ont pas trouvé de leur goût cette espèce de pain,

puisqu'ils l'ont comparé à une olive fraîche, lorsqu'on en mange pour la première fois. . . .

On fait encore avec la pulpe du Jaquier, pétrie avec de la râclure de noix de coco, du riz, de l'oignon et différentes épiceries, des farces pour mettre dans l'intérieur des volailles qu'on fait rôtir. J'ai mangé d'une pintade ainsi préparée, que j'ai trouvée d'un fort bon goût, et bien meilleure que celles qu'on fait rôtir sans farce. Cette préparation nous avoit été indiquée dans les ouvrages de Thumberg.

Voici un autre mets, qui n'est servi que dans les repas des grands personnages. On pile la pulpe du Jaquier avec un caillou, sur un tronçon de bois ; quand elle est pilée et arrosée d'eau de temps en temps, elle se réduit à la consistance d'une pâte molle : on la met alors dans un baquet, on y mêle de la banane et du mahie ; on y verse encore de l'eau ; cette composition ressemble à un flanc épais, on la met dans une noix de coco, et on suce cette espèce de gelée, n'ayant point de cuiller pour la porter à la bouche.

Quoique le Jaquier, dont le fruit est rempli de graines, et qui porte dans les Antilles le nom de Châtaignier du Malabar, n'ait pas le même degré d'importance que le Jaquier apirène, il ne faut cependant pas en négliger la culture. Les graines qu'il produit, au nombre de 60 à 80, ont à-peu-près la forme et la grosseur des châtaignes d'Europe ; elles fournissent, comme elles, une nourriture saine et agreable ; on les mange grillées ou bouillies ; l'arbre qui les produit est très-facile à multiplier, il est robuste, et peu difficile sur la qualité du terrain.

Ce n'est pas sous le seul rapport de la nourriture que les deux espèces de Jaquiers, dont je viens de parler, sont intéressantes ; leur écorce préparée, fournit des vêtemens aux habitans des îles de la mer du Sud. Ils font avec les chatons mâles, de très-bon amadou. Il sort de leur écorce, lorsqu'on y fait des incisions, un suc laiteux, qui est une espèce de caoutchouc, et qui constitue une glu avec laquelle on peut prendre des oiseaux.

D'après les éloges pompeux que les plus célèbres voyageurs, tels que Thomberg, Forster, Cook, Bougainville, ont fait de l'Arbre à pain, n'a-t-on pas lieu d'être étonné qu'à la Jamaïque, où on l'a introduit avant toutes les autres Antilles, il n'existe qu'un seul colon qui ait multiplié cet arbre, au point d'en tirer une ressource pour ses nègres,

dans les circonstances où la disette des autres vivres se fait sentir.

M. Wels, qui étoit directeur du jardin botanique de la Jamaïque, pendant mon séjour dans cette île, m'a assuré que les habitans de Taïti, qu'il a visités deux fois, avoient pour usage, lors de la naissance de chaque enfant, de planter pour eux un certain nombre d'Arbres à pain et de Bananiers; ce qui assuroit leur subsistance pendant toute leur vie, sans qu'ils eussent besoin de travailler. D'après le rapport de ce même botaniste-voyageur, les naturels de ces îles, qui se nourrissent si frugalement, jouissent d'une constitution robuste, ont peu de maladies, et vivent très-long-temps.

Je me propose de donner au public, dans la livraison suivante, l'histoire de l'Arbre à pain qu'on nomme Jak; c'est le plus gros des fruits connus qui croisse sur un grand arbre.

EXPLICATION DES PLANCHES.

PLANCHE Ire. *Amaryllis équestre ou Lys rouge des Antilles.*

PLANCHE II. *Branche de Jaquier apirène, avec son fruit et un chaton mâle.*

PLANCHE III, No. 1, *coupe horizontale d'un chaton mâle pour montrer l'axe central sur lequel s'insèrent les fleurs mâles.*

No. 2, *fleur mâle grossie, composée d'un calyce tubuleux trigone, tronqué au sommet, dans lequel est renfermée l'étamine.* a. *Une autre fleur dont on a fendu longitudinalement le calyce.*

No. 3, *coupe horizontale d'un chaton femelle.*

No. 4, *fleurs femelles soudées à leur base, surmontées d'un style à deux stigmates divergens.*

No. 5, *portion d'un fruit du Jaquier, dans laquelle on voit l'axe autour duquel sont disposées les graines.*

No. 6, *graine ayant à sa base les parties internes du péricarpe.*

No. 7, *coupe verticale d'un fruit sans graines, pour montrer que, dans ce cas là, l'axe se rétrécit. On aperçoit encore les petites loges où devoient se nicher les ovules qui ont avorté.*

ARTOCARPUS INTEGRIFOLIA,

OU JACA.

JAQUIER A FEUILLES ENTIÈRES, OU JAC.

ANGLIS, INDIAN JACA TREE.

Artocarpus. Foliis ovatis, integris, subtus rugosis, petiolis basi incrassatis, concavis, amentis masculis erectis.

Tsjaca. — Maram et Pelau. *Rheed mal.* 3. *p.* 17. *t.* 26, 27 *et* 28. — *Raj. hist.* 1440. — *Zanon. hist. p.* 127. *t.* 90, 91. — *Rumph. amb.* 1. *p.* 107. *t.* 31.

Cette espèce de Jaquier diffère de la précédente par une plus haute stature, par son port, par la forme de ses feuilles, et par la grosseur de son fruit. Elle constitue un arbre de 40 à 50 pieds de hauteur, dont la cime, très-touffue, prend une belle forme pyramidale. Les rameaux sont cylindriques et garnis de feuilles ovales, alternes, entières, glabres, épaisses, luisantes en-dessus, un peu âpres par-dessous, et nerveuses; elles sont portées par des pétioles courts, épais à leur insertion et canaliculés; le prolongement de leur base, sur les rameaux, forme une ligne circulaire qui leur donne l'apparence de pétioles engaînants. Les fleurs mâles sont disposées sur un chaton ovale, cylindrique, sortant ordinairement de l'écorce du tronc, ou d'une grosse branche de l'arbre; ce chaton est enveloppé par deux écailles spathacées, concaves, roussâtres, et porté par un fort pédoncule toruleux et cylindrique. Il naît presque toujours à côté du chaton femelle, ou spadix, qui est à peu près de la même grosseur, en naissant, que le chaton mâle; il est, ainsi que lui, renfermé dans une spathe bivalve. Le fruit parvenu à sa grosseur naturelle, est, sans contredit, le plus gros que l'on connaisse qui croisse sur un grand arbre; ce fruit est de forme ovale, presque cordiforme, pesant quelquefois 80 livres, mais le plus souvent, de 50 à 60. Si le bon La Fontaine eût voyagé dans le pays où croît ce fruit monstrueux, il n'eût pas fait sa fable du *Gland et la Citrouille.* Gardons-nous cependant de porter un jugement précipité sur les œuvres du

Créateur : ce fruit énorme pourrait, sans doute, par sa chute, faire beaucoup de mal; mais celui qui a tout fait, a aussi tout prévu; il est attaché au tronc de l'arbre, ou à de très-grosses branches, par un fort pédoncule cylindrique, renforcé par des bourrelets, et proportionné en force à la masse qu'il doit supporter; et à moins d'un coup de vent extraordinaire (et il est rare qu'on se trouve sous cet arbre dans cette circonstance), le fruit ne tombe point avant sa maturité parfaite; à cette époque, sa pulpe molle tombe par lambeaux, et ne peut faire aucun mal.

Cet arbre a été apporté de la Jamaïque à Saint-Domingue; il avait été introduit dans cette colonie, par le lord Rodney, en 1782. Il vient des Indes orientales, comme l'espèce précédente. Le fruit, qui a été dessiné d'après nature, par M. Poiteau, botaniste distingué, provient d'un arbre que j'ai vu et observé dans le jardin de l'hôpital des Pères, au Cap Français. Pleins de zèle et de charité, les directeurs de cet établissement avaient réuni dans ce jardin, non-seulement les plantes médicinales, pour le soulagement des pauvres malades, mais encore beaucoup d'arbres rares, provenans des pays étrangers; mais l'ouragan révolutionnaire a fait tout disparaître! L'hôpital a été brûlé, les arbres coupés, les plantes médicinales arrachées. Voilà la vraie mesure de la philanthropie des révolutionnaires blancs, jaunes ou noirs de tous les pays. Jetons un voile épais sur ce triste tableau, et revenons au Jac. On mange à la Jamaïque la pulpe de ce fruit, qui est jaunâtre, mollasse, d'une odeur nauséabonde, qui pourtant ne déplaît pas à tout le monde; sa saveur est si sucrée, qu'elle semble être l'extrême de la fadeur, ce qui n'est pas toujours du goût des Colons qui aiment naturellement les acides Les Chinois ont aussi le Jac, auquel ils donnent le nom très-significatif de sac à miel. La manière la plus usitée de manger ce fruit, est de le cueillir un peu avant sa maturité, d'en enlever la peau, et de faire tremper la pulpe dans de l'eau pendant 24 heures, ayant soin de faire changer l'eau plusieurs fois; cette opération lui enlève, en grande partie, sa mauvaise odeur. Dans cette pulpe, sont nichées une grande quantité de graines moins grosses que celles du Jaquier dont j'ai parlé dans l'article précédent, mais aussi bonnes à manger. Cet arbre mérite donc d'être propagé, et sous le rapport de l'utilité économique, et sous le rapport de l'agrément qu'il peut procurer

par son feuillage épais, à travers lequel les rayons du soleil ne peuvent pénétrer. Cet arbre se multiplie très-facilement par ses graines, et croît promptement, mais il est bon de savoir que ces graines conservent pendant peu de tems, leur faculté germinative, et qu'il faut les semer pendant les quinze jours de leur extraction de la pulpe; et si on veut les envoyer au loin, il faut les mettre dans une petite caisse, dans du sable ou de la terre un peu humide; précaution qu'il faut prendre pour la plus grande partie des graines d'arbres de la Zône torride, parce que la nature, qui ne fait rien d'inutile, n'a pas eu besoin de donner à des graines qui lèvent en tombant de l'arbre qui les a produites, la faculté de se conserver pendant six mois ou plus, comme à celles qui, mûrissant en automne dans les Zônes tempérées, ne peuvent germer que dans le printemps suivant.

Le voyageur Thumberg a trouvé, à Ceylan, le Jaquier apyrène et le Jac qui, selon lui, porte des fruits pesans de trente à quarante livres; il acquiert plus de volume et de poids, dans l'île d'Otaïti, et même dans les Antilles, il n'y a cependant pas de doute que ce soit le Jac dont il parle, par la mauvaise odeur qu'il attribue à ce fruit, c'est la seule espèce de ce genre qui soit odorante.

Il y a plusieurs manières de manger le Jac, dans les îles de Ceylan et Colombo; on lui donne trois noms différens, selon l'époque où on le cueille; on le nomme Pollos, quand il n'a encore que six semaines, et qu'il n'est pas plus gros qu'un œuf d'autruche; Hereti, quand il est à moitié mûr, et gros comme un coco; sa chair est alors blanche, laiteuse; pour le manger dans cet état, il exige quelques préparations; on le nomme Vareka, quand il est tout-à-fait mûr, et alors on le mange cru; sa chair jaunâtre est un fort bon aliment, quand on y est habitué, car il répugne aux Européens par sa mauvaise odeur, et par son extrême fadeur. Quand les fruits sont encore verts, on les mange fricassés.

Voici les différentes manières de manger les fruits du Jac, dans les différentes époques où on les cueille.

Première manière.

Avec le fruit cueilli à six semaines, et qu'on nomme Pollos, on fait un mets qui porte le nom de *Courrou caledou*; il consiste à

couper par tranches très-minces ce fruit; on le fait bouillir dans l'eau, avec des racines de *Curcuma longa*, jusqu'à ce qu'il devienne jaune, on y ajoute deux petites doses de poisson séché et pulvérisé, avec une demi-pinte de lait de coco, on fait encore bouillir le tout pendant une demi-heure, en le remuant de tems en tems; on sert ce potage avec différentes viandes boullies; ce mets est très-agréable et même succulent.

Deuxième manière.

Un autre ragoût porte le nom de *Courri seco*; il ne diffère du précédent qu'en ce qu'on y ajoute plusieurs épices et autres ingrédiens, comme du coco grillé et broyé, de la coriandre, du poivre, du gérofle, de la canelle, de la muscade, du sel, des petits morceaux de lard bouillis et du lait de coco; on mêle le tout, et on le fait bouillir pendant une demi-heure dans l'eau; on y ajoute de l'oignon frit dans du beurre, du jus de citron, et quelquefois du poivre d'Espagne et un peu d'eau salée, enfin on le remet sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une forte bouillie.

Troisième manière.

Le *Pollos tchoundido* se prépare comme le premier mets, avec du pollos, ou de l'héréti coupé par tranches, avec des concombres, des noix de coco râclées, du poivre d'Espagne, de l'oignon haché bien menu, et du sel; on fait bouillir tout cela jusqu'à la consistance de bouillie.

Quatrième manière.

Castanie courrai (courrou de châtaignes). On coupe par tranches longues et minces, les graines de pollos, avec des concombres, du poisson sec, de la joubarbe hachée, du lait de coco; on fait bouillir tout cela en le remuant.

Cinquième manière.

Le *Niembella* est un mets à peu près semblable au précédent; il en diffère en ce que le pollos et l'héréti sont coupés en gros morceaux.

Sixième manière.

On fait griller par tranches, avec du lard, ce fruit, lorsqu'il n'est pas encore bien mûr, on le met ensuite bouillir avec de la joubarbe hachée, du lard salé, de la fleur de muscade, de la canelle et de l'eau salée; on a soin de bien le remuer.

Septième manière.

Le fruit mûr, coupé avec la peau et les graines, en plusieurs gros morceaux, et bouilli tout simplement avec du sel, constitue un aliment très-facile à préparer, abondant, et sain pour les pauvres qui le mangent comme des choux, et sans autre assaisonnement que de la raclure de coco. Ceux qui ont un peu plus d'aisance, y ajoutent du poivre d'Espagne et du poisson séché.

Huitième manière.

Le pollos frit exige que le fruit ne soit pas mûr; on le coupe par tranches très-minces que l'on plonge dans une pâte faite avec du lait de coco et de la farine; les tranches étant bien empâtées, on les fait frire dans de l'huile de coco, bien fraîche. C'est une espèce de beignet fort agréable. Il y a encore beaucoup d'autres façons de manger le Jac, dont on peut s'instruire dans le Voyage de Thumberg au Japon, page 444, tome 2.

Il sort de l'écorce de cette espèce de Jaquier une sève laiteuse qui, par le contact de l'air et de la lumière, se coagule et forme un véritable caoutchouc.

Quelques naturalistes ont confondu sous le nom d'arbre à pain Artocarpus, des arbres de la famille naturelle des palmiers, des cicadées et des fougères, qui contiennent dans l'intérieur de leur tronc, une moelle avec laquelle on fait le sagou ou d'autres préparations alimentaires qu'on peut manger comme du pain.

PLANCHE IV.

Fruit du Jaquier à feuilles entières.

HIBISCUS TILIACEUS.

KETMIE A FEUILLES DE TILLEUL.

Linnæi, classis 16, ordo 5, MONADELPHIA POLYANDRIA.

Jussiei, classis 13, ordo 14, F. N. *MALVACEÆ.*

Hibiscus caule arboreo, foliis cordatis, subrotundis, acuminatis, calyce exteriore decemdentato, pedunculis multifloris. *Cavanille dissert.* 3. *n°.* 216. *t.* 55. *f.* 1.

— Pariti. *Rheed. malab.* 1. *p.* 53. *t.* 30.

— Alcea indica sinarum, abutili foliis incanis, flore amplo, luteo, purpureo fundo. *Plukn. Abath.* 6. *t.* 355. *f.* 5.

— Ficus indica tiliæ folio. *Plukn. t.* 175. *f.* 3.

— Malva arborea, maritima, folio subrotundo, minore, acuminato, subtus candido; cortice in funes ductili. *Sloan. Jam. Hist.* 1. *p.* 215. *t.* 134. *f.* 4.

Hibiscus arboreus. Foliis angulatis, cordatis, flore amplo croceo, ligno violaceo. *Brown. Jam.* 284. — The *mountain mohoe.*

Cet arbre d'une grandeur médiocre, a une cime assez touffue, composée de rameaux droits, effilés, garnis de feuilles alternes, en cœur, arrondies, terminées par une pointe, blanchâtres par-dessous, et un peu cotonneuses et vertes par-dessus. Les nervures, au nombre de six à sept, sont très-saillantes en-dessous, et partent de l'extrémité du pétiole; entre ces nervures il y a plusieurs veines transversales et comme réticulées. Les stipules qui se trouvent de chaque côté des pétioles, sont grandes, mais tombent promptement, et laissent sur les rameaux des impressions circulaires qui ne disparaissent qu'à la longue. Les fleurs sont grandes, de couleur jaune-rougeâtre, comme campanulées; elles sont disposées plusieurs ensemble sur des pédoncules terminaux, quelques-unes sont solitaires dans les aisselles des feuilles; à la base de chaque pédoncule il y a deux bractées ovales, ou plutôt des stipules qui tombent assez promptement. Le calice est

double, l'extérieur est monophylle et a dix dents courtes et pointues; l'intérieur est divisé, jusqu'à sa moitié, en cinq découpures pointues et lancéolées. La capsule est ovale, enveloppée par le calice; elle a cinq loges polyspermes.

OBSERVATION.

Cet arbre porte, à Saint-Domingue, le nom trivial de Mahot; ce nom est donné, par les anciens colons, à plusieurs espèces d'arbres dont les écorces peuvent servir à faire des cordes. Cet arbre est un des plus intéressans des Antilles sous plusieurs rapports, et l'on n'y met point en général l'importance qu'il mérite; son écorce est employée à faire de très-bonnes cordes; on en pourroit faire des étoffes semblables à celles que font les habitans d'Otaïti, avec l'écorce du mûrier à papier (ou Broussonetia). On pourroit aussi en faire du papier. On peut se servir des lanières de Mahot, pour lier les entourages des habitations, dans les endroits où l'on ne peut faire croître des haies vives. Cet arbre placé dans les massifs, dans les jardins curieux, fera un effet agréable, par ses grandes feuilles blanches par-dessous, et vertes par-dessus, et par ses belles fleurs.

Le bois de cet arbre est d'une jolie couleur violette; il est assez compact pour prendre un beau poli, et l'on en fait à la Jamaïque de fort jolis meubles. Les fleurs peuvent être employées, comme celles de plusieurs autres malvacées, à faire des sirops béchiques, elles sont très-émollientes.

Cet arbre croît aux bords de la mer, à Saint-Domingue.

PLANCHE V.

Ketmie à feuilles de tilleul.

HIBISCUS ELATUS.

KETMIE ÉLEVÉE.

Swartz. Flor. ind. occ. p. 1218.

Malgré l'autorité (sans doute respeetable) du célèbre Swartz, je me crois fondé à ne faire de sa Ketmie élevée, qu'une variété de la Ketmie à feuilles de tilleul; après avoir bien examiné et eomparé ces deux arbres, je n'ai pu y trouver d'autre différenee que dans les dimensions des tiges et des feuilles, ce qui ne peut eonstituer une espèce. Il est eonstant que la Ketmie élevée est un arbre du double plus haut et plus gros que la Ketmie à feuilles de tilleul; les feuilles sont plus rondes, moins pointues, les fleurs peut-être un peu plus grandes, et la différence dont parle Swartz, qu'elles sont solitaires dans les aisselles des feuilles, n'est pas toujours constante, ayant remarqué que les pédoncules terminaux avaient souvent trois à quatre fleurs, comme dans la Ketmie à feuilles de tilleul. Au reste, je soumets cette opinion aux autorités en botanique.

Je n'ai point trouvé, à Saint-Domingue, cette espèce ou variété de Ketmie; on employe, à la Jamaïque, son bois qui est brun-violet, à faire des meubles, surtout des tables et des parquets dont j'approuve beaucoup l'usage que nous ne eonnaissons point dans nos colonies, où les appartemens sont ordinairement carrelés, ou avee du marbre, ou avee de l'ardoise, ce que je regarde eomme dangereux, parce que, quand on rentre des plantations, on a très-grand chaud, et la fraîcheur du marbre peut faire eesser trop promptement la transpiration des pieds, ce qui est bien plus à eraindre qu'on ne pense.

On fait aussi, à la Jamaïque, de très-bonnes eordes, avee l'écorce de la Ketmie élevée; pour cet effet, on fait rouir dans l'eau, eette éeorce; au bout de quelques jours, on la lave bien, pour la débarrasser du mucilage abondant qu'elle eontient; on la fait séeher au soleil, et on la bat pour la séparer de l'épiderme et des parties ligneuses qui pourraient s'y trouver.

Cet arbre intéressant peut se multiplier très-facilement, et par ses graines, et par boutures; il croît, comme le précédent, dans les lieux sablonneux, le long de la mer; il s'en trouve aussi dans les hautes montagnes, dans les ravines.

Cet arbre a été figuré dans l'ouvrage de Sloane, *Jam.* 95. *Hist.* 1. *p.* 95. *t.* 134. *f.* 2—3.

THEPHROSIA MOSCHATA.

THÉPHROSE A ODEUR DE MUSC.

Linnæi, classis 17, ordo 4.

Jussiei, classis 14, ordo 11.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx monophyllus, campanulatus, bilabiatus, labio superiore bidentato, inferiore tridentato, dentibus subulatis. Vexillum obcordatum, concavum retro fractum, alæ ovatæ, rectæ; carina uncinata, subulata, stamina diadelpha. Legumen oblongum planum, subtorulosum, bivalve, polyspermum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Thephrosia fruticosa, foliis pariter pinnatis, foliolis oblongis, obtusis; floribus in axillis fasciculatis, pedunculis unifloris.

Ce petit arbrisseau n'a point encore été décrit; il se compose de plusieurs tiges, droites, noueuses, hautes de quatre à six pieds, recouvertes d'une écorce cendrée, et garnies de feuilles alternes, ailées sans impaire, et terminées par une petite pointe sétacée. Les folioles, disposées par paires, sont au nombre de douze, elles sont ovales, elliptiques, obtuses, vertes par-dessus, et blanchâtres par-dessous. Les pétioles sont très-épaissis vers leur base, dans les jeunes feuilles ils sont couverts de poils rougeâtres, ils sont établis sur des espèces de nœuds ou protubérances. Les fleurs, assez grandes et de couleur violacée, sont placées en petits faisceaux dans les aisselles des feuilles, les pédoncules sont uniflores, et ont à leurs bases plusieurs petites stipules sétacées. Leur calice est monophylle, campanulé, bilabié, ayant à la lèvre supérieure deux dents subulées, et trois à l'inférieure.

La corolle papillionacée est composée d'un étendard en forme de cœur, concave et rebroussé en arrière; deux ailes oblongues, droites; une carène très-recourbée et pointue; des étamines diadelphes; une gousse assez longue, pointue, applatie, un peu toruleuse et polysperme.

Cet arbrisseau produit des tiges qui sont très-flexibles et peu susceptibles de se rompre; elles sont fréquemment employées par les voyageurs à cheval, pour en faire des houssines. Le bois a une forte odeur de musc, ce qui lui a fait donner le nom trivial de bois musqué (nom donné à plusieurs autres arbres ou arbrisseaux). On trouve communément ce joli végétal le long des grands chemins, dans les montagnes inférieures de Saint-Domingue. J'engage les curieux à s'en procurer de la graine, ou des jeunes plants, pour orner les massifs de leurs jardins.

PLANCHE VI.

Théphrose à odeur de musc.
N°. 1, *fleur entière.*
N°. 2, *calice.*
N°. 3, *étendard.*
N°. 4, *aile.*
N°. 5, *carène.*
N°. 6, *étamines.*
N°. 7, *ovaire.*

MURUCUYA OCELLATA.

MURUCUYA A PETITS YEUX.

Linnæi, classis 16, ordo 5, MONADELPHIA PENTENDRIA.

Jussiei, classis 15, ordo 2. F. N. *CUCURBITACEÆ.*

Passiflora murucuya de Linné.

Passiflora foliis bilobis, obtusis, basi indivisis, subtus punctatis, corona floris tubulosa; *Lam. Encycl.*

Murucuya folio lunato, *Tourn.* 241. *t.* 125.

Clematitis indica, flore puniceo, folio lunato, *Plum. Am.* 72. *t.* 87.

Cette plante émet de sa racine plusieurs tiges herbacées, cylindriques, sarmenteuses, munies de vrilles filiformes, rouges, par le moyen desquelles elles s'accrochent aux arbrisseaux voisins. Les feuilles qui les garnissent sont alternes, à deux lobes obtus, presque opposés l'un à l'autre, elles sont portées par des pétioles qui n'ont point de glandes, et ont à leur base une petite stipule sétacée; la surface inférieure de ces feuilles a trois nervures assez saillantes, entre lesquelles on remarque plusieurs points glanduleux, en forme de petits yeux ronds. Les fleurs, d'un rouge écarlate, sont grandes et portées par un pédoncule axillaire, solitaire et uniflore. Le calice de cette fleur est composé de cinq divisions lancéolées, colorées totalement en rouge en-dedans, et un peu verdâtres vers leur sommet en-dehors. La corolle est également composée de cinq divisions plus étroites et plus courtes que celles du calice, et alternant avec elles. Au milieu de la fleur, en place de la couronne frangée qui existe dans les grenadilles ordinaires, on voit un tube conique, tronqué à son sommet, du milieu duquel s'élève un long pédicule couronné par cinq étamines dont les filamens rouges portent des anthères jaunes. Au milieu des étamines, sur le sommet du pédoncule, est un ovaire oblong, de couleur verte, surmonté de trois styles rouges,

terminées par des stigmates ronds et verts. Le fruit est une petite baie violette, presque ronde et polysperme.

Cette plante, qui est très élegante et éclatante par sa couleur, se fait remarquer le long des grandes routes, dans les baies, sur lesquelles elle grimpe ordinairement. Je l'ai trouvée à Saint-Dominque et à la Jamaïque. Elle merite une place dans les jardins civieux, où on peut la semer.

Le genre Mourreuya a été distrait, avec raison, par Tournefort, du genre Passiflora, duquel il diffère par le tube qui se trouve en place de la couronne frangée des Grenadilles.

Planche VII

No. 1. Fruit entier.

No. 2. Fruit coupé pour montrer les graines.

No. 3. Graine avec son attache.

PHARUS LAPPULACEUS,

PHARELLE LAPPULACÉE.

Linnæi, CLASSIS 30.

Jussiei, *FAMILIÆ NATURALIS*, *GRAMINEÆ*.

CHARACTER GENERICUS.

Flores monoïci, masculi femineis commixti.

Masculorum, calix longe pedunculatus, bivalvis, uniflorus.

— Corolla calice longior, bivalvis, valvula altera strictiora.

— Stamina 6. Anthæris oblongis apice bifidis.

— Flores fæminei, sessiles.

— Eorum calix bivalvis, uniflorus.

— Corolla bivalvis, valvula exterior recta, ovato oblonga, interior linearis.

— Ovarium lineare, stylus simplex, stigmata tres filiformia, plumosa.

— Semen oblongum corolla involutum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caule ramoso, semine nigro, pilis rigidis, uncinatis, ad apicem hirto. *Gmel. Syst. nat. p.* 579.

— Gramen avenaceum, lappulatum. *Plum. miss. t.* 5. *f.* 85.

DESCRIPTION.

D'une racine rampante, noueuse et fibreuse, s'élèvent trois ou quatre tiges d'environ deux pieds de hauteur, de la grosseur d'une plume d'oie, un peu aplaties, glabres et entièrement recouvertes par les gaînes des feuilles; elles se divisent vers leur sommet en

plusieurs branches, dont les feuilles alternes, ovales, lancéolées, pointues, sont longues de huit à neuf pouces, larges de deux, finement striées par dessus, et marquées en dessous de plusieurs nervures saillantes, parallèles à celle du milieu, et jaunâtres; elles ont presque toutes le sommet de leur gaîne un peu contourné, et réfléchi en dehors, ce qui leur donne l'apparence d'être pétiolées. La panicule qui est terminale, est composée de plusieurs ramilles lâches écartées, sur lesquelles sont disposées les fleurs; les mâles, portées par de longs péduncules, sont situées à la base des femelles. Le calice des mâles est composé de deux valves inégales, un peu plus petites que celles de la corolle, laquelle est aussi bivalve et pubescente. Les étamines, au nombre de six dans cette espèce, ont des filamens terminés par des anthères jaunes, oblongues, à sommets bifides.

Les fleurs femelles sont sessiles, et également composées d'un calice à deux valves inégales, plus courtes que celles de la corolle. La bâle intérieure de la corolle est allongée, pointue, roulée sur elle-même, et renfermée dans la bâle extérieure; elle est couverte, vers son sommet, de poils rudes, crochus, qui, à la maturité du fruit, s'accrochent aux vêtemens des passans. L'ovaire, qui est oblong, est surmonté d'un style simple, terminé par trois stigmates plumeux. La graine qui est renfermée dans la corolle, est oblongue, noire, sillonée dans son milieu, terminée par une pointe crochue; elle ressemble un peu à un petit grain d'avoine; ce qui lui a fait donner le nom trivial d'*avoine des chiens*, par les Français, et *d'avoine sauvage*, *wild cats*, par les Anglais.

J'ai trouvé cette plante en grande abondance dans les hautes montagnes de la Jamaïque; je l'ai trouvée aussi dans les montagnes inférieures des environs du Cap Français à Saint-Domingue. Je me suis assuré qu'elle constitue un excellent fourrage pour toute espèce de bétail. On pourrait donc en faire de très-bonnes prairies artificielles, qu'il faudrait faucher, ou faire manger en vert, avant la maturité des graines, qui étant hérissées de poils très-roides et crochus, s'attachent aux poils des bestiaux et aux vêtemens des voyageurs : les nègres donnent à cette plante le nom de *cousin*, dénomination commune à toutes les plantes qui portent des graines qui s'accrochent aux vêtemens et qui piquent. Ce nom vient sans

doute de celui de cousin, que porte dans les colonies, et même en Europe, un petit insecte diptère, très-nombreux et très-incommode, dont la piqûre occasione des démangeaisons tout à fait désagréables.

PLANCHE VIII.

N°. 1. *Épillet détaché, grossi, portant deux fleurs, l'une femelle en* a, *et l'autre mâle en* b.

INDIGOFERA ANIL,

INDIGOFÈRE FRANC.

Linnaei, CLASSIS 17.

Jussiei, *FAMILIAE NATURALIS. GRAMINEAE.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix monophyllus, patens, subplanus, quinque dentatus.

— Corolla papilionacea, vexillum patens, rotundatum, reflexum, emarginatum. Alæ oblongæ, obtusæ.

— Stamina 10. Diadelphica, filamenta anthæris obcordatis terminata.

— Ovarium superum, cylindricum, stylo brevi ascendente, stigmate obtuso.

— Fructus. Legumen lineari cylindricum, polyspermum bivalve.

CHARACTER SPECIFICUS.

Foliis pinnatis, cum impari, plerumque 6 jugis foliolis ovalibus, racemis spicatis brevibus. Leguminibus incurvatis.

— Emerus americanus, siliqua incurva. *Tournef.* 650. — Emerus siliqua incurva, ex qua paratur indigo. *Plum. cat. p.* 19. — Indigofera anil. *Lin. mant.* 272.

DESCRIPTION.

D'une racine pivotante, rameuse et ligneuse, s'élèvent plusieurs tiges à la hauteur de deux à trois pieds, ces tiges sont cylindriques, rameuses, frutescentes, et garnies de feuilles alternes, pétiolées, ailées avec impaire, et composées de onze à treize folioles ovales, obtuses et terminées par une petite pointe subulée; les stipules

pétiolaires sont très-petites. De l'aisselle des feuilles sortent des grappes courtes, coniques, simples, en forme d'épis, beaucoup moins longues que les feuilles, et composées de petites fleurs d'un vert rougeâtre; leur calice est court, couvert de petits poils argentés, les bractées qui les accompagnent sont sétacées, et plus courtes que les fleurs. Les fruits sont des gousses linéaires, longues d'un pouce ou un peu plus, courbées, glabres, un peu comprimées, et bordées par une espèce de bourrelet. Elles contiennent de cinq à sept graines presque tétragones, et d'un jaune verdâtre.

OBSERVATION.

Le mot Indigotier, dont se servent abusivement les botanistes français pour indiquer la plante dont on tire l'indigo, n'est connu dans les Antilles que pour désigner le nègre qui est ehargé de la fabrique de l'indigo; j'ai eru eonvenable, d'après cela, de substituer à la dénomination d'indigotier, eelle d'indigofère, qui traduit parfaitement *indigofera.*

Les eolons des Antilles donnent également le nom d'indigo à la couleur ou féeule bleue fabriquée, et à la plante avec laquelle on la fabrique; ils disent semer de l'indigo, sarcler les indigos; le mot indigofère une fois adopté, le nom d'indigo ne sera plus donné qu'à la fécule bleue, que l'on eonnaît partout sous ce nom-là. Le mot indigoterie peut eneore être interprété de deux manières; il signifie quelquefois l'établissement ou usine, où on fabrique l'indigo, (eette dénomination est bonne et doit être conservée), et d'autres fois il signifie la terre ou habitation où l'on cultive la plante avee laquelle on le fait. On doit faire eesser cette équivoque en donnant le nom d'indigotière à l'habitation où l'on cultive l'indigofère.

CULTURE DE L'INDIGOFÈRE.

L'Indigofère est sans contredit une des plantes dont la culture offre le plus grand intérêt, sous le double rapport de la belle et solide couleur bleue qu'elle fournit à l'art de la teinture, et du commerce étendu dont elle est l'objet dans les quatre parties du monde.

Parmi les nombreuses espèces dont se compose le genre indigofère, trois seulement sont cultivées dans les Antilles. L'indigofère anil (*indigofera anil de Linné*) ou indigofère franc, apporté des Indes orientales. L'indigofère marron ou bâtard (*indigofera tinctoria de Linné*), et l'indigofère argenté, dit Guatimal (*indigofera*

argentea Lin.). Chacune de ces espèces est cultivée de préférence, d'après les qualités du sol, la température des sites, la fréquence, la rarcté, ou la privation presque totale des pluies, qui n'étant occasionées que par des orages, sont toujours partielles et locales, et presque jamais générales; il existe même des cantons où il ne pleut pas deux fois par an.

On ne peut strictement fixer l'époque à laquelle il faut semer l'indigofère; généralement c'est au printemps, mais comme la chaleur ne suffit pas dans les Zônes Torrides, pour déterminer la végétation, le printemps ne se manifeste qu'après que les pluies ont commencé; ce qui arrive quelquefois dans le courant du mois d'avril, et d'autres fois est retardé jusqu'à la fin du mois de mai. Lors donc que les pluies se sont déclarées, il faut s'occuper de faire mettre en terre la graine d'indigofère. Il n'est point de plante, dans les Antilles, dont la culture exige une préparation plus soignée de la terre qu'on lui destine. Pendant une année pour le moins, il faut la sarcler tous les huit jours, afin de ne pas donner le temps aux mauvaises herbes d'y produire des graines, qui en pénétrant dans la terre à diverses profondeurs, germent et lèvent successivement, et peuvent étouffer les jeunes indigofères qui, dans les premiers jours de leur naissance, sont extrêmement délicats. Quand la terre a reçu plusieurs labours à la houe peu profonds, et qu'elle ne produit plus que les herbes vagues, dont les graines sont apportées par les vents, inconvénient qu'on ne peut empêcher, il faut songer à son ensemencement. Je suppose que les pluies périodiques du printemps soient commencées, on laisse tomber les premiers grains, pour humecter la terre [1]; ensuite on sème l'indigofère de la manière suivante:

Plusieurs nègres sont munis de râteaux de fer, dont les dents aplaties, larges d'environ deux pouces à leur sommet, se rétrécissent vers leur pointe; la distance entre elles est ordinairement de quatre pouces; les nègres en laissant tomber ces râteaux sur la terre, y font autant de petites fosses, dans lesquelles d'autres nègres

1 On nomme grain de pluie dans les Antilles, une pluie d'orage, qui dure ordinairement une demi-heure ou une heure au plus, et qui arrive presque tous les jours, l'après-midi, depuis le mois de mai, jusqu'en septembre.

qui les suivent avec des couis [1] remplis de graine d'indigofère, mettent chacun une petite pincée. Deux ou trois nègres avec des espèces de herses faites de fascines, les traînent sur la terre, et recouvrent légèrement la graine, qui doit lever au bout de trois jours, si elle n'est pas vieille.

Quand on a une plantation un peu considérable à faire, on peut, avant les pluies, semer les indigofères à sec, ils ne lèveront que lorsque la terre sera humectée.

L'indigofère anil, ou franc, est l'espèce à laquelle on donne généralement la préférence, quoique plus délicate que l'indigofère bâtard, mais on en retire un tiers de plus de matière colorante, et la fabrication en est plus facile. Du moment que les indigofères sont sortis de terre, quelle qu'en soit l'espèce, leur existence est déjà menacée; si l'atmosphère est nébuleuse, et que le soleil ne paraisse que par intervalles pendant les huit premiers jours de leur naissance, ils brûlent, et l'on est obligé de resemer; heureusement, cela arrive rarement. Bien d'autres inconvéniens rendent la récolte de l'indigo incertaine; la négligence dans les sarclaisons; la voracité de quelques espèces de chenilles qui, dans vingt-quatre heures dévorent toutes les feuilles de la plante; ce qui a donné lieu au proverbe, que les faiseurs d'indigo et de coton se couchent quelquefois riches, et se lèvent pauvres. Un des ennemis le plus à craindre pour les jeunes plantes d'indigofères, est une espèce de teigne d'un gris argenté, dont la larve, qu'on nomme ver brûlant, s'enveloppe dans un paquet de feuilles, qu'elle rassemble par le moyen d'une toile très-fine; sous cet abri, elle dévore en peu de temps et les feuilles et les jeunes pousses, et finit par faire périr la plante. On peut, jusqu'à un certain point, remédier à ce fléau; il faut faire faire une grande quantité de balais avec des fascines, et mettre tous les nègres à balayer fortement les indigofères; il faut faire cette opération à midi, lorsque le soleil darde le plus fortement ses rayons; ces chenilles, ou plutôt ces espèces de teignes, étant enveloppées dans une toile mince, les balais en passant brusquement dessus, ne manquent pas de les rompre, et laissent à nu l'insecte qui meurt bien

1 On nomme couis les fruits du callebassier, avec lesquels les nègres font différens ustensiles de ménage.

promptement par la chaleur. Cette teigne porte le nom de ver brûlant, parce que toutes les tiges qu'elle a attaquées, meurent et semblent être brûlées.

Il existe une autre espèce de chenille, moins pernicieuse, mais qui ne laisse pas de faire beaucoup de tort; elle est grosse comme un tuyau de plume d'oie, et longue d'un pouce et demi, d'une couleur grise verdâtre; elle s'enfonce pendant le jour dans la terre, au pied de l'indigofère, et sort la nuit pour pâturer; elle se roule sur elle-même quand on la touche; elle s'enfonce si peu profondément dans la terre, qu'en grattant légèrement au pied de l'indigofère, on la trouve, ce qui fait que les nègres, en sarclant, en détruisent beaucoup; cette chenille produit une phalène grise avec une raie blanche transversale.

Celle de toutes les chenilles le plus à redouter, est une chenille verte ou grise (peut-être par la différence du sexe), grosse comme une petite plume d'oie, longue de deux pouces, qui parfois, se multiplie au point de dévorer en peu de jours, une plantation entière. Il n'y a point d'autre moyen pour sauver une partie de la récolte, que de couper à force l'herbe et de la manufacturer de suite; mais cela suppose que l'on a sur l'habitation plusieurs indigoteries, ce qui est très-avantageux. Dans le cas qu'on ne puisse pas profiter de toute l'herbe, il faut ne pas manquer à couper les tiges nues qui restent, afin de faire repousser la plante par le pied.

Il me reste encore à signaler un insecte qui dévore les petits indigofères; il porte le nom trivial de diablotin. C'est une espèce de charanson, ayant les élytres noires, avec deux raies longitudinales, roses ou jaunes (c'est le *curculio bivittatus* de Linné.)

— L'indigofère anil, ou frane, étant pourvu d'une racine pivotante, qui pénètre à plusieurs pieds dans la terre, exige une terre légère et profonde : aussi réussit-il parfaitement à Saint-Domingue, dans les plaines de l'Artibonite, qui sont formées par les terres qu'y a déposées pendant des siècles le fleuve qui porte ce nom, et qui n'a cessé de les couvrir de ses eaux bourbeuses, que depuis qu'on a opposé des digues à ses débordemens fréquens. D'après la forme des racines de cette espèce de plante, il est facile d'en conclure qu'elle doit plus qu'une autre user la terre; ou pour parler d'une manière plus conforme à l'expérience et à la saine physique, absorber

une plus grande quantité de sels végétatifs dans un même temps, que d'autres plantes à racines courtes, aussi a-t-on été forcé d'avoir recours aux engrais dans les anciennes plantations; on emploie à cet effet, le fumier ou plutôt le terreau qui provient de la décomposition de l'herbe indigofère, en sortant des cuves à fermentation; ce terreau est riche en salin ou potasse.

INDIGOTERIE.

On nomme indigoterie, dans les Antilles, un établissement en maçonnerie, qui consiste en trois ou six cuves, construites sur une masse élevée de terre de huit à dix pieds; la dimension de chaque vaisseau est de neuf à dix pieds de longueur, sur onze ou douze de largeur, et deux pieds et demi de profondeur. Ces cuves sont sur le même plan, et éloignées de trois pieds les unes des autres; au fond de chacune il y a un robinet, pour pouvoir les vider; elles doivent être bien cimentées pour ne pas laisser perdre l'eau. Ces cuves portent le nom de pourritures ou trempoires; elles sont surmontées par une pièce de bois qui les traverse dans leur longueur, et qui est retenue par deux montans de fer de quatre pieds de hauteur, scellés dans la maçonnerie; de chaque côté de la traverse sont pratiquées des espèces de mortaises éloignées d'un pied les unes des autres, qui sont destinées à recevoir l'extrémité des petits chevrons qui maintiennent un chassis de bois, qu'on est obligé de mettre sur l'herbe indigofère, pour qu'elle ne s'élève pas au-dessus des bords de la cuve pendant la fermentation. Au-dessous de chaque cuve-trempoire est une autre cuve de même dimension, quant à la longueur, mais moins large et plus profonde; elle se nomme batterie, elle est destinée à recevoir l'eau de la cuve-trempoire, lorsque la fermentation est achevée, et c'est dans ce vaisseau qu'elle subit l'opération du battage. Ce vaisseau est muni de trois robinets superposés les uns sur les autres; les deux plus élevés sont destinés à laisser écouler l'eau, qui surnage la fécule bleue qui s'est précipitée au fond de la cuve, et le troisième qui doit être au niveau de ce même fond, est destiné à laisser couler dans le diablotin la fécule bleue, qui est encore mêlée avec une certaine quantité d'eau; on nomme diablotin une petite cuve ronde qui se trouve directement au-dessous des robinets

de la cuve-batterie. Le battage s'opère par le moyen d'un moulin ou d'une mécanique, qui fait tourner une pièce de bois cylindrique de la longueur de la batterie, dans laquelle sont creusées quatre mortaises destinées à recevoir quatre bras moins longs que la largeur de la cuve, ces bras sont terminés par un godet qui, prenant l'eau d'un côté et la rejetant de l'autre, lui cause une forte agitation, y introduit de l'air et de la lumière, et occasione par l'oxygénation, la coloration en bleu de la fécule de l'indigofère.

RÉCOLTE ET FABRICATION DE L'INDIGO.

Deux mois et demi après que les indigofères ont été semés, ils ont atteint à peu près la hauteur de deux pieds à deux pieds et demi; à cette époque, ils sont ordinairement bons à couper, ce qui se connaît par l'odeur qu'ils répandent dans l'atmosphère, ou par une certaine rigidité dans les feuilles, qui cause une espèce de craquement, lorsqu'on les presse dans la main. Cette récolte se nomme la *première coupe;* l'indigo qui en provient est ordinairement plus beau que celui des coupes subséquentes. Dans les bonnes terres, on fait jusqu'à quatre coupes, mais plus ordinairement trois dans le courant de l'année. Je reviens à la première coupe; aussitôt que le jour paraît, les nègres munis de petites faucilles, commencent à couper l'herbe indigofère, afin que le soleil ne la dessèche pas; ils en font des paquets qui pèsent environ quarante à cinquante livres, ils en portent quarante dans la cuve à fermentation, on la remplit d'eau jusqu'à ce que l'herbe soit totalement couverte; on met dessus le chassis de bois dont j'ai parlé plus haut, qui doit la contenir dans la cuve. Au bout de sept à huit heures, la fermentation est commencée, l'eau a pris une teinte verte, il en sort des bulles d'air mêlées de gaz hydrogène. La surface de l'eau se couvre d'écume, dont la superficie prend une teinte bleue: de ce moment, le nègre indigotier ne doit plus quitter sa cuve; de quart-d'heure en quart-d'heure, il doit la sonder; cette opération consiste à tirer par le robinet un peu d'eau de la cuve, dans une tasse d'argent, d'en examiner la couleur, d'en sentir l'odeur, et de l'agiter fortement, pour voir si le grain se montre, s'il se précipite au fond de la tasse, quelle

est sa forme. [1] Tant que l'eau de la cuve paraît verte, on est sûr que la fermentation n'est pas finie, car lorsqu'elle l'est, l'eau a changé de couleur, elle peut alors être comparée à du vin de Madère, elle est claire, son odeur n'est plus aussi la même; c'est dans ce moment que le nègre indigotier doit redoubler d'attention et sonder la cuve de dix minutes en dix minutes; parce que du moment que la fermentation gazeuse est finie, la fermentation putride commence, et si on la laisse s'établir seulement pendant un quart-d'heure, la qualité de l'indigo se détériore; si on la laisse plus long-temps, la fécule bleue perd tout son lustre et n'est plus propre à rien, quelquefois même elle disparaît, et la cuve est perdue (on dit trivialement dans ce cas là, qu'elle a été jetée au renaud). Je reviens au moment précis, où il faut larguer la cuve [2]; le nègre indigotier ouvre le robinet, et met dans sa tasse d'argent un peu d'eau de la cuve; il la sent, il doit, par l'expérience qu'il a acquise, décider par l'odorat, si la cuve est au point de pourriture, ou plutôt de saturation de la fécule colorante exigé pour la larguer; il considère la couleur de l'eau, qui doit être très-claire, et d'un jaune roux (et non bleue, comme plusieurs auteurs qui n'avaient jamais vu faire d'indigo, l'ont écrit [3]), il agite cette eau dans sa tasse jusqu'à ce que le grain se précipite au fond de la tasse; c'est la forme de ce grain qui détermine l'indigotier à larguer la cuve. Si le grain est mince, aplati, tombant difficilement au fond de la tasse, la cuve n'est pas encore à son point; si le grain est nourri, rond, se précipitant facilement au fond de la tasse, et laissant l'eau bien claire, il est temps de larguer la cuve, et de faire couler l'eau dans la cuve-batterie qui se trouve au-dessous. Pour lors commence une autre opération, qu'on nomme le battage; j'ai déjà parlé du moulin par le moyen duquel il s'exécute. Il ne faut pas moins d'attention de la part du nègre indigotier pour saisir le moment où il faut cesser de battre, que pour celui où il a fallu larguer la cuve-pourriture, parce que ce moment dépend absolument de la qualité de l'indigo; lorsque la qualité est bonne, le battage peut être terminé dans deux heures, ou deux heures et

1 On nomme grain une agrégation plus ou moins grosse de fécule bleue.

2 Larguer est le terme technique, pour exprimer ouvrir le robinet de la cuve-trempoire, pour faire couler l'eau dans la cuve-batterie.

3 Fourcroy.

demie, tandis que dans le cas contraire, il faut quelquefois quatre heures. Le nègre indigotier est donc obligé de sonder sa cuve de temps en temps, et de déterminer, par la précipitation plus ou moins prompte, par la couleur de l'eau, et par la forme du grain dans sa tasse d'argent, le moment où il doit arrêter le battage. L'eau qui, en sortant de la cuve-trempoire, est d'un jaune ver âtre, devient verte dans la première demi-heure de battage, et se couvre d'écumes cuivreuses si épaisses, qu'on est obligé, pour les faire disparaître, de jeter dessus un peu d'huile de Ricin; au bout de trois quarts-d'heure, l'eau change encore de couleur, elle devient bleue; les mêmes preuves qui ont déterminé l'indigotier à larguer l'eau de la cuve-pourriture dans la cuve-batterie, lui servent pour prolonger ou arrêter le battage; c'est-à-dire qu'il faut que l'eau déjà battue, mise dans sa tasse d'argent, et agitée fortement, s'éclaircisse par la précipitation de l'indigo, dont il faut que le grain soit rond et bien nourri; dans ce cas, il cesse de faire battre et abandonne la cuve à elle-même pendant trois ou quatre heures, qui suffisent pour que la fécule bleue soit précipitée au fond de la cuve : alors il ouvre le robinet supérieur de la cuve, par lequel il ne sort que de l'eau claire; il ouvre ensuite celui qui est au-dessous, par lequel il ne s'échappe encore que de l'eau claire; reste à ouvrir, d'abord à demi, le robinet du bas, pour laisser sortir le reste de l'eau claire; quand elle commence à devenir bleue, on ouvre tout à fait, et la fécule bleue, délayée dans une certaine quantité d'eau, sort, et tombe dans la petite cuve qui est au-dessous, que l'on nomme diablotin. Il faut être muni d'une bonne quantité de sacs de toile, dont le tissu est tel, qu'il laisse échapper l'eau, et retienne la fécule bleue; ils doivent être longs d'un pied et demi, et larges de six pouces, et fermer à coulisse, par le moyen de deux cordons par lesquels on les suspend; c'est dans ces sacs que les nègres mettent avec des callebasses, la fécule bleue délayée dans une certaine quantité d'eau. On suspend ensuite ces sacs à des chevilles placées autour d'un poteau; le plus ou moins de temps que la fécule est à s'égoutter, est le pronostic de sa bonne ou mauvaise qualité; l'indigo bien fabriqué s'égoutte promptement, et l'on ne voit pas sur la surface des sacs, un cuivrage gras. Quand on juge qu'il ne reste plus d'eau dans les sacs, on les porte à la sécherie; c'est un grand bâtiment long, dans lequel sont des

établis qui s'étendent jusqu'à son fond, et se prolongent à cent pieds en dehors. On y trouve aussi un grand nombre de eaisses d'aeajou ou de ehêne, longues de trois pieds, larges de dix-huit pouces, et de deux pouees et demi de profondeur. C'est dans ees caisses qu'on vide la féeule bleue des saes, on l'étend et on l'unit avec une truelle de cuivre; on expose ensuite les caisses au soleil, jusqu'à ce que la pâte bleue ait pris assez de eonsistance pour se laisser diviser en petits cubes, et que ces cubes puissent se détaeher du fond des eaisses; alors on les met dans le bout de la sécheric, à l'ombre, pour que la dessication s'aehève.

Quelques auteurs ont donné dans leurs ouvrages des manières différentes de faire l'indigo; ils assurent que dans certains pays, on le fait sécher à l'ombre; j'en faisais fabriquer einq à six milliers par an sur mon habitation à Saint-Domingue, et j'ai observé que, lorsque le soleil était plusieurs jours sans paraître, l'indigo pourrissait et les vers s'y mettaient, ce qui n'arrivait jamais lorsqu'on pouvait l'exposer au soleil.

Revenons à la séeherie; quand l'indigo est suffisamment sec, il n'est pas eneore livrable au eommeree; il faut le faire ressuer, pour lui donner ee qu'on appelle sa robe; pour cet effet, on le met dans une barrique défoncée par un bout, et on met dessus des couvertures de laine, ou des feuilles de bananier; il s'établit une sorte de fermentation qui fait évaporer de l'indigo le peu d'eau qu'il aurait pu conserver. En sortant de là, il est eouvert d'une matière blanehe, pulvérulente, qui paraît n'être autre chose qu'une moisissure, laquelle est absolument superficielle, et ne fait aucun tort à l'indigo.

Quand l'indigo est de bonne qualité, chaque cuvée doit peser de douze à quinze livres; il est à remarquer qu'on retire de la même eoupe des indigofères cultivés dans le même jardin, de même espèee, fabriqués avee la même eau, des indigos de couleurs différentes, tels que du bleu, du cuivré, du violet, du bleu flottant, qui ne diffère de la première sorte que par le poids; il est si léger, qu'il flotte sur l'eau; malgré que ee dernier se vende plus eher que les autres indigos, il n'est pas avantageux pour le eultivateur, vu sa légèreté. On ne sait à quelle eause attribuer les différentes teintes dont je viens de parler, puisque le nègre indigotier ne peut pas les produire à volonté.

D'après tout ce que l'on vient de lire sur la manière de fabriquer l'indigo, il est aisé de conclure que l'art est encore dans l'enfance, et qu'il est si peu de prineipes certains, qu'il arrive aux indigotiers les plus expérimentés de manquer cinquante et même cent cuves de suite, ce qui est ruineux pour le propriétaire; un grand inconvénient aux progrès de cet art, c'est qu'il est absolument abandonné aux nègres; outre qu'ils sont paresseux, ils ne sont nullement observateurs. Ce qui empêche les blancs de s'en occuper, c'est qu'il faut passer les nuits près de la cuve d'indigofère, et que la privation de sommeil, ferait bientôt périr, surtout les Européens. Il existe aussi des difficultés locales; la qualité du terrain; s'il est trop riche en sels, et que la végétation soit trop vigoureuse, on ne retire que peu d'indigo, et il est mauvais.

La qualité de l'eau qu'on emploie pour la fermentation, est surtout de la plus grande importance. L'eau de rivière est généralement préférée, lorsqu'on peut s'en procurer; à son défaut, l'eau de puits lorsqu'elle n'est pas séléniteuse; les eaux de fontaine sont rarement bonnes; toutes celles qui dissolvent bien le savon, peuvent être employées avec succès.

D'après une suite d'observations pendant plusieurs anuées, je ne crois pas impossible de rendre plus facile, et moins incertaine, la méthode de fabriquer l'indigo; sans les malheurs que la révolution nous a fait éprouver, j'étais bien décidé à tenter toutes les améliorations que je vais proposer ici :

1°. Je voudrais que les cuves à fermentation fussent plus larges et moins profondes; la masse d'eau étant moins épaisse, la météorisation serait plus facile; 2°. je voudrais que la quantité d'eau que l'on met dans ces cuves fût en proportion avec le poids de l'herbe indigofère, parce que si l'on en met moins qu'il ne faut, une partie de la matière dissoluble ne sera point attaquée; si on en met plus, c'est au moins inutile, et cela peut nuire à la fermentation.

D'après mes observations, les changemens brusques qui s'opèrent dans l'atmosphère, dans la Zône Torride, ont la plus grande influence sur la fermentation que doit subir l'indigofère dans les cuves : si la température se soutient au même degré pendant plusieurs jours, l'indigotier largue ses cuves presque toujours à la même heure; s'il survient un grain de pluie, qui ordinairement refroidit l'atmosphère,

la fermentation est retardée de plusieurs heures, et l'indigotier est dérouté et forcé de tâtonner, et de chercher de nouveau le point où la fermentation est finie; dans ce cas-là, sa négligence peut faire le plus grand tort au propriétaire.

Ne serait-il pas possible de placer les cuves à fermentation dans des espèces de serres vitrées, du côté de l'est, où l'on pourrait avoir un degré de chaleur uniforme, et très-élevé, ce qui sans doute abrégerait de beaucoup le temps de la fermentation, qui d'un autre côté, ne pourrait plus être troublée par la pluie? le robinet de la cuve étant en dehors de la serre, l'indigotier n'aurait pas besoin d'y entrer pour sonder sa euve. Il n'y a pas de doute que la chaleur y sera insupportable; mais quand il faudra vider la cuve et la recharger, on aura eu le soin d'ouvrir tous les panneaux de la serre. Les autres cuves nécessaires pour la fabrique seraient comme d'ordinaire en plein air.

Quoique nous soyons dans l'usage à Saint-Domingue, d'exposer au soleil l'indigo, aussitôt qu'il est fabriqué, et que cet usage soit fondé sur l'expérience qu'on a que les vers se mettent dans celui qu'on fait sécher à l'ombre, je n'en pense pas moins que le soleil est comme Saturne, qu'il produit les couleurs, et qu'il les détruit. D'après cela, je crois qu'on devrait faire sécher l'indigo dans des étuves, semblables à celles où l'on fait sécher les pains de sucre; comme le bois commence à devenir rare dans les Antilles, on pourra employer pour chauffer ces étuves, l'herbe indigofère que l'on fera sécher au soleil, en la sortant de la cuve-pourriture.

Des différentes manières de fabriquer l'indigo.

Dans le Bengal, et dans une partie de l'Inde, on fait bouillir dans des chaudières avec de l'eau, l'herbe indigofère, on soumet ensuite cette eau au battage, on prétend que de cette manière-là, on ne perd jamais d'indigo, et qu'il est très-beau.

Dans la Guiane Française, on détermine la précipitation de la féeule d'indigo, en jetant dans la cuve-batterie un peu d'eau de chaux; il faut bien se garder d'en mettre trop, on altérerait la couleur bleue.

M. Quatremer prétend que l'on peut faire avee de l'indigo très-

inférieur, de bel indigo, en le mettant dans un sac de toile, et le faisant bouillir dans l'eau, et en changeant l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne claire; toutes les matières extractives étrangères à la couleur bleue disparaissent. A Saint-Domingue, quand une cuvée d'indigo est tout-à-fait inférieure, on la fait bouillir dans l'eau, et cette opération corrige un peu sa défectuosité, mais ce n'est pas au point de le rendre beau.

Il existe, dit-on, un pays où l'on coupe, dans le même temps, toute l'herbe indigofère, on la fait sécher, et on la manufacture longtemps après. Si cela est, il serait avantageux, lorsqu'un champ d'indigofère est en danger d'être dévoré par les chenilles, d'en faire de suite couper toute l'herbe et de la faire sécher.

On apporte des Indes orientales, une espèce d'indigo presque liquide, qu'on nomme *inde*, la couleur est plus belle que celle de l'indigo des Indes occidentales, nous ne connaissons pas la manière de le fabriquer, mais on assure qu'on emploie les feuilles seulement de la plante. (*Notice tirée des nouvelles économiques et littéraires. mars* 1755.)

M. Sempée, colon de la Martinique, a fait de très-bel indigo avec une plante différente de celle dont on se sert ordinairement. Elle n'est point sujette à être dévorée par les chenilles; les grandes pluies n'en font point tomber les feuilles. Ce colon a présenté de cet indigo à M. de Bonparte, gouverneur général de l'île, et à M. d'Hurson, intendant, qui l'ont trouvé très-beau. M. Butte, officier de milice, encouragé par l'exemple du sieur Sempée, a cultivé cette plante, et en a fabriqué de fort bel indigo. Peut-on croire qu'une découverte aussi importante n'ait pas été constatée plus authentiquement, et que l'on n'ait pas fait connaître le genre de cette plante intéressante. Je suis fondé à croire que cette plante est du genre crotalaire, et que son espèce est la crotalaire blanchâtre, *crotaloria incana* de Linné. Je l'ai cultivée en Anjou, département de Maine et Loire, en pleine terre, et j'en ai tiré une petite quantité d'indigo de couleur bleu céleste. Cette plante portant des graines dans notre climat, il n'y a nul doute qu'on puisse la cultiver en grand, surtout dans les pays plus méridionaux, et en tirer un bon indigo.

J'entends tous les jours faire cette question; peut-on fabriquer en

France de l'indigo, avec la plante de laquelle on le tire en Amérique, l'anil, ou indigofère? on le peut; j'en ai fait en petite quantité, mais de qualité médiocre, et des inconvéniens majeurs me paraissent s'opposer à ce qu'on en fabrique en grand. Le temps des chaleurs n'est point assez prolongé, on ne ferait qu'une seule coupe, qui ne dédommagerait pas des dépenses qu'occasione cette culture, qui est très-difficile; de plus, l'indigo serait sans doute d'une mauvaise qualité, et ressemblerait à celui qu'on fait dans les montagnes des Antilles, où la température est à peu près la même qu'en France dans l'été; comme il y a apparence que la plante indigofère n'aurait pas assez de chaleur pour que ses graines mûrissent, il faudrait tous les ans en faire venir d'Amérique, quel inconvénient!

J'avais conçu le projet, que j'ai exécuté en partie, de faire l'analyse chimique de toutes les plantes de France, ou des exotiques qui s'y sont naturalisées; sous le rapport des couleurs qu'elles peuvent produire, M. Dambournay avait déjà commencé ce travail; je puis dire, que s'il a ouvert la carrière, j'ai beaucoup ajouté à ces découvertes, et que je les ai plus que doublées [1]; mais il reste à faire ce que je regarde comme la chose la plus importante de ce travail, c'est d'extraire les fécules colorantes de ces plantes, de la même manière qu'on extrait la couleur bleue de l'indigofère. Ne serait-il pas plus avantageux de mettre dans une chaudière à teinture jaune, vingt livres de fécule solide de gande, que plusieurs fagots de cette herbe; mais un obstacle invincible s'oppose à ce que je puisse faire construire l'usine, ou établissement nécessaire pour ces essais, la perte de ma fortune à Saint-Domingue.

Propriétés médicales de l'indigofère.

Les feuilles de l'espèce d'indigofère que je viens de décrire, pilées avec le *curcuma longa*, constituent un cataplasme qu'on met sur les contusions, les inflammations, les vieux ulcères, même la gale.

Dans le Malabar, d'après Rheede, la décoction de racine d'indigo est employée dans les douleurs néphrétiques du calcul. Cette

1 Les personnes qui désireront voir les échantillons des couleurs que j'ai découvertes, peuvent se présenter chez moi le matin, rue des Tournelles, n°. 30.

décoction est aussi regardée comme alexipharmaque. Les feuilles pilées et appliquées sur la vessie sont employées dans les difficultés d'uriner.

PLANCHE IX.

N°. 1, *fleur entière grossie.*
N°. 2, *calice.*
N°. 3, *pétales.*
N°. 4, *pistils et étamines.*
N°. 5, *fruit.*
N°. 6, *fruit dont on a enlevé une des valves.*
N°. 7, *graine de grosseur naturelle.*
N°. 8, *graine grossie.*
N°. 9, *graine coupée dans sa longueur.*
N°. 10, *embryon.*

COUROUPITA GUIANENSIS.

AUBLET. *Guian.* 708. *t.* 282. — *Lecythis bracteata WILD.*

COUROUPITE DE LA GUIANE,

VULGO, BOULET DE CANON.

Linnæi, CLASSIS 13.
Jussiei, *FAMILIÆ NATURALIS*, MYRTI. — (*an incerte sedis.*)

CHARACTER GENERICUS.

— Calix turbinatus, semi superus, sexlobatus, lobis æqualibus, usque ad basim deeiduis.

— Corolla maxima, hexapetala, petalis erassis, coneavis, rotundatis, inæqualibus; duobus superioribus majoribus ereetis. 4. Interioribus minoribus, patentibus, sub divisuris ealieis insertis, et urceolo adnatis: ureeolus (*nectarium Linnæi*) sub petalis ealiei insertus, medio perforatus, pro trajiciente stylo, corollæ formis, eoriaeeus, integer, intus vestitus staminibus numerosis subsessilibus; hinc productus in ligulam lateralem membranaeeam, bilamellatam, longam et latam, numerosis in apice incrassato papillis imbrieatis, onustam, a basi inflexam, in ureeolum pronam papillis et antheris tune promiseuis.

— Ovarium semi inferum, stylus conicus, stigma 6 radiatum.

— Fruetus, capsula maxima, semi infera, globosa, lignosa, ealicis vestigiis cincta, non dehisccns, operculo destituta; includens alteram capsulam 6 loeularem, sèptis membranaceis loculos distinguentibus pulposos et polyspermos; semina subovata, arillo fimbriato involuta, in pulpa nidulantia.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor, foliis alternis petiolatis, ovato oblongis, integris, nervosis, nervis subopposititis prominentibus. Floribus raeemoso spieatis, pedunculis basi et apice braeteatis.

DESCRIPTION.

Cet arbre, un des plus beaux dont peuvent s'enorgueillir l'Amérique septentrionale et méridionale, s'élève sur un tronc de deux à trois pieds de diamètre, à la hauteur de soixante à quatre-vingts pieds. Sa cime très-touffue, se compose de branches diversement disposées, recouvertes d'une écorce grise, épaisse, gercée et raboteuse; elles se divisent en rameaux couverts de grandes feuilles alternes, ovales, oblongues, entières, pétiolées, pointues, glabres, munies par dessus de nervures saillantes, presqu'opposées; les fleurs se font remarquer par leur grande dimension, par leur forme singulière, et par leur belle couleur rose foncée; elles sont disposées alternativement sur de longues grappes simples, pointues, ligneuses, qui sortent du tronc, ou des grosses branches. Chaque fleur est portée par un péduncule court, ferme, muni vers sa base d'une écaille ou bractée caduque, et à son sommet de deux autres écailles qui persistent plus long-temps; leur calice est monophyle, turbiné, *semi supere*, divisé à son sommet en six parties concaves, charnues, dont la base seulement est persistante. La corolle est composée de six pétales inégaux, concaves, charnus, entiers, les deux supérieurs plus grands sont droits, les quatre autres sont plus petits et ouverts; ils tiennent à la base du calice par un onglet large, épais, et s'unissent à un disque charnu qui couvre le sommet de l'ovaire; ce disque est percé dans le milieu pour donner passage au style et aux stigmates, il est garni d'étamines sur presque toute sa surface, et se prolonge d'un côté en une languette large, convexe en dehors, recourbée sur le fond de la fleur, et couvrant les étamines et le pistil. Ces étamines, en très-grand nombre, sont insérées sur le disque intérieur, elles ont des filamens très-courts, qui portent de petites anthères jaunâtres. L'ovaire semi-inférieur, fait corps avec la base du calice, et se termine par un mamelon anguleux, qui traverse le trou, qui se trouve au milieu du disque, et est terminé par un stigmate à six rayons.

Le fruit, de la grosseur d'un boulet de trente-six, consiste en une capsule ligneuse, un peu raboteuse, ayant vers sa partie supérieure, une espèce de bourrelet circulaire, formé par les vestiges des bases

des divisions du calice. Le sommet de cette capsule a l'apparence d'un opercule, mais il ne s'ouvre point, comme dans le fruit du lecythis, il est couronné par les six rayons du stigmate. Sous l'écorce ligneuse de la grosse capsule ci-dessus décrite, se trouve une couche de pulpe fibreuse, qui environne une seconde capsule sphérique, mince, ferme, osseuse et cassante, divisée en six loges par des cloisons membraneuses; chaque loge contient plusieurs graines ovales, enveloppées d'un arille frangé, et nichées dans une pulpe succulente.

OBSERVATION.

Cet arbre, qui ne se rencontre ordinairement que dans les grandes forêts de l'Amérique, se fait distinguer par sa haute stature, par sa cime touffue, dont les rameaux multipliés et diversement disposés, sont ornés de grandes et belles feuilles, d'un vert gai, au travers desquelles se montrent avec orgueil, de longues grappes de fleurs d'une grande dimension, qui charment les yeux par l'éclat de leurs couleurs, et flattent l'odorat par l'arôme délicieux qu'elles répandent dans l'atmosphère : le voyageur le moins sensible aux beautés de la nature, s'arrête spontanément, et ne peut refuser son hommage à ce superbe habitant des antiques forêts, où il semble avoir été relégué à dessein; plus près des pays habités, il pouvait devenir funeste par la chute de ses gros fruits [1] à ceux qu'il aurait attirés par la fraîcheur de son feuillage et la beauté de ses fleurs; malgré cet inconvénient, un de ces arbres a été planté à Saint-Dominguc, par un membre du cercle des Philadelphes, dans un petit jardin près du Cap Français, où il recevait les hommages des amateurs; moi-même, je lui ai fait de fréquentes visites avec M. Turpin, aussi savant botaniste qu'excellent peintre en histoire naturelle; le beau dessin que je présente ici au public, est de lui, ainsi que les détails anatomiques des fleurs et du fruit.

Aublet a trouvé le couroupite dans les grandes forêts de la Guiane, les naturels du pays le nomment couroupitoutoumou, les Français, boulet de canon; quelques créoles lui donnent le nom d'abricot sauvage, par la ressemblance de son fruit avec celui du mammé, qui porte improprement le nom d'abricot dans les Antilles. M. Delahaye, curé du Dondon, qui s'occupait de botanique, m'a assuré avoir trouvé le couroupite dans les montagnes de Saint-Domingue.

Les militaires en garnison au Cap Français, affectionnaient particulièrement cet arbre; dans les boutons des fleurs, ils voyaient des balles de mousquet; (f. 1, pl. 11.) dans le fruit, un boulet de canon, ou une bombe; (pl. 11.) dans la languette qui est un prolongement du disque staminifère, et qui est terminée par une espèce de frange, et percée à l'autre extrémité, pour laisser le passage à un bouton, il n'est pas pas possible de ne pas y reconnaître une épaulette. (Voy. la figure 7, pl. 11.)

Le bois de cet arbre est blanc, mou, et n'est point employé. Le fruit d'une saveur acide, ne sert point d'aliment.

[1] Ils pèsent jusqu'à dix livres, mais la nature prévoyante les fait naître sur le trone de l'arbre, et les fleurs qui sont disposées sur de longues grappes, sont stériles.

PLANCHE XI.

N°. 1, *bouton de fleur.*
N°. 2, *calice et pistil.*
N°. 3, *pistil.*
N°. 4, *coupe horizontale d'un ovaire.*
N°. 5, *stigmate.*
N°. 6, *pétale.*
N°. 7, *pistil et étamines.*
N°. 8, *corps staminifère.*
N°. 9, *étamines grossies fertiles,*
N°. 10, *étamines stériles.*
N°. 11, *graines.*
N°. 12, *graines coupées horizontalement.*
N°. 13, *la même, coupée verticalement.*
N°. 14, *graine dépouillée de son arille, ayant à sa base sa chalase detachée.*
N°. 15, *la même coupée horizontalement.*
N°. 16, *embryon,*
N°. 17, *le même, grossi et développé.*
N°. 18, *coupe transversale d'un fruit réduit.*

SOLANDRA LONGIFLORA.

SOLANDRE A LONGUES FLEURS.

ANGLIS, TRUMPET-FLOWER.

Linnæi, classis 5, ordo 1. *PENTANDRIA MONOGYNIA.*

Jussiæi, classis 8, ordo 8. *FAM. NAT.*, *SOLANEÆ. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix monophyllus, tubuloso-ventricosus, quinque angularis, apice 5 fido, persistens in maturitate fructus, fissilis.

— Corolla maxima, infundibuliformis, tubo longissimo, cylindrico, stricto, versus apicem, sensim ampliato, limbo subcampanulato, 5 lobato, lobis apice divisis, crassis et fimbriatis.

— Stamina 5, basi tubi corollæ inserta; filamenta limbo corollæ breviora, anthæris oblongis, erectis terminata.

— Ovarium superum, conicum, stylus filiformis, corolla longior, stigmate capitato, subbilobato, terminatus.

— Fructus, capsula carnosa, vel bacca, conico-ovata, styli basi persistente acuminata, lævis, quadrilocularis, loculis polyspermis, seminibus in pulpa rubra nidulantibus.

CHARACTER SPECIFICUS.

Solandra, caule fructicoso, sarmentoso, scandente, aut saxis innitente; foliis ovato-oblongis, acuminatis; baccis conico-ovatis, acuminatis, inermibus, floribus longissimis.

DESCRIPTION.

D'une touffe de racines funiformes et fibreuses, sortent plusieurs tiges cylindriques, ligneuses, sarmenteuses, recouvertes d'une écorce grisâtre, fendillée; ces tiges qui se ramifient diversement, s'éten-

dent en longueur à 30 ou 40 pieds, grimpent sur les arbres voisins, en s'entortillant autour du tronc et des branches, et jetant de distance en distance des radicules qui pénètrent dans les fissures de l'écorce; lorsqu'il n'y a point d'arbres à leur proximité, elles s'étendent sur les rochers. Les feuilles qui garnissent ces tiges, forment des touffes vers les extrémités des rameaux : elles sont de forme ovale, oblongues, entières, pointues, glabres, un peu épaisses, munies en dessous de nervures saillantes, alternes et ascendantes. L'intervalle entre ces nervures est couvert de veines très-fines, qui s'anastomosent de différentes manières. Les fleurs, d'une grandeur considérable, sont terminales, solitaires, tubuleuses, en forme d'entonnoir. Le tube de la corolle, long de près d'un pied, est cylindrique, anguleux, étroit, plissé; il s'élargit insensiblement à la hauteur d'environ huit pouces, pour former une espèce d'entonnoir ou de cloche anguleuse, plissée, dont les bords se divisent en plusieurs lobes obtus, crépus, frangés; la couleur de cette belle fleur est un jaune lavé de blanc, de vert et de pourpre; les angles de la corolle sont d'une teinte de pourpre plus foncée; le calice est tubuleux, à cinq angles : il est divisé à son sommet par cinq parties aiguës; au moment de l'inflorescence, il se rompt par le côté; sa couleur est d'un vert teint de poupre.

Les étamines, au nombre de cinq, sont attachées au tube de la corolle; les filamens filiformes sont beaucoup plus courts que le style: ils sont recourbés à leur sommet, et terminés par des anthères oblongues.

L'ovaire supérieur est ovale, conique, surmonté d'un style filiforme, plus long que la corolle, et terminé par un stigmate capité, obscurément bilobé.

Le fruit est une capsule charnue, ou plutôt une baie ovale, acuminée par les vestiges du style, et divisée en quatre loges remplies de graines nichées dans une pulpe rouge.

OBSERVATION.

Le voyageur le plus indifférent aux beautés de la nature s'arrête spontanément, lorsqu'il rencontre sur sa route un arbre que sa vétusté rendrait hideux, si ses branches enveloppées des tiges sarmenteuses de la solandre, d'où pendent à différens intervalles des fleurs d'une longueur et d'une beauté rare, et de l'odeur la

plus suave, ne lui prêtaient tous les charmes et les grâces de la jeunesse. S'il ne se trouve point d'arbres voisins de cette plante, sur lesquels elle puisse grimper, elle étend ses longs rameaux sur les rochers dont elle cache la nudité.

Le célèbre Swartz a dédié cette belle plante à Solandre; M. de Lamark l'a placée dans le genre *datura*, dont elle me semble un peu différer, d'abord par son *facies*, ensuite par sa capsule qui est entièrement divisée en quatre loges, qui sont remplies d'une pulpe dans laquelle sont nichées les graines; tandis que la capsule des *datura* n'est qu'à demi-divisée en quatre parties vides, et les graines sont attachées aux parois de la cloison sur des placentas saillans.

On trouve cette plante dans les montagnes inférieures du Cap Français; je l'ai aussi rencontrée à la Jamaïque; elle fleurit dans les mois de janvier, février et mars. Ses fruits mûrissent dans le mois d'août; ils ont un goût acide qui n'est pas désagréable, mais comme ils sont d'une famille suspecte, on n'en mange pas.

PLANCHE XII.

Fleur ouverte pour faire voir l'insertion des cinq étamines.

NEGRETIA URENS. — RUIS ET PAVON.

NÉGRÉTIE BRULANTE.

VULGO, OEIL DE BOURRIQUE.

ANGLIS, THE OX-EYE-BEAN.

Linnæi, classis 17, ordo 3, *DIADELPHIA DECANDRIA.*

Jussiæi, classis 14, ordo 11. *FAM. NAT. LEGUMINOSAE. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix monophyllus, campanulatus, brevis, persistens, 4 aut 5 denticulatus.

— Corolla papillionacea, ad basim vexilli, callis duobus paralelis, subtus alas comprimentibus.

— Stamina 10 diadelpha, anthæris simplicibus.

— Ovarium superum, incurvum, villosum, stylo basi inflexo, apice recurvo, stigmate capitato.

— Fructus. Legumen oblongum, polyspermum.

— Semina orbiculo comprcssa, hilo laterali notata.

CHARACTER SPECIFICUS.

Dolichos urens; volubilis leguminibus racemosis; sulcis transversim lanceolatis, seminibus hilo cinctis. *Lin.*—*Jacq. am.* 202. *t.* 182. *f.* 84 *et Piet.* 100. *t.* 189.

— Phascolus siliquis latis, hispidis, rugosis, fructu nigro. *Plum. am.* 92. *t.* 107.

Phaseolus brasilianus frutescens, lobis villosis, pungentibus maximis. *Sloan. jam. Hist.* I. *p.* 178.

Phaseolus americanus frutescens. *Plum. t.* 213. *f.* 2.

— Zoophtalmum siliquis majoribus hirtis, transverse sulcatis, pedunculis communibus longissimis. *Brown. jam. p.* 295.

Negretia urens, volubilis, fruteseens, floribus longissime pedunculatis, leguminibus latis, oblique suleatis, pilis urentibus obteetis, seminibus sphærieeo-eompressis, hilo lato et longo einetis. *Tuss.*

DESCRIPTION.

D'une souehe eommune sortent de terre plusieurs tiges ligneuses, eilindriques, sarmenteuses, rameuses, volubiles, qui grimpent en s'entortillant autour du trone des arbres, et parviennent de braneke en braneke jusqu'à leur sommet, d'où elles retombent en formant différentes figures, selon les obstaeles qu'elles reneontrent. Les feuilles qui les garnissent, sont eomposées de trois folioles ovales, pointues, munies de nervures saillantes ascendantes, dont les unes sont opposées et les autres alternes; leur surfaee supérieure est glabre; l'inférieure est eouverte d'un duvet eourt, argenté; le pétiole eommun est long d'environ 6 pouees, eylindrique, et muni à l'insertion de ehaque foliole, de deux stipules subulées.

Les fleurs, de eouleur jaunâtre, taehées de pourpre, forment une espèee de groupe suspendu à un pédoneule latéral funiforme, long quelquefois de plus de deux pieds: ees fleurs se eomposent d'un ealiee eourt, ferrugineux, eampanulé à deux lèvres, dont la supérieure est entière, droite, obtuse, quelquefois un peu éehanerée; l'inférieure est divisée en trois lobes, ou trois dents, dont eelle du milieu est plus longue et plus pointue; l'étendard de la eorolle est oblong, ovale, droit, un peu éehancré, et bien plus eourt que les ailes et la earène.

Les étamines, au nombre de dix, sont diadelphes, reeourbées vers leur sommet.

L'ovaire supère est oblong, pointu, aplati, eouvert de poils blanehâtres, et surmonté d'un style filiforme, eoudé à sa base, reeourbé à son sommet, et terminé par un stigmate eapité.

Les fruits sont des gousses longues de six à huit pouees, larges de deux ou environ, eomprimées, sillonnées par des rides saillantes, obliques, transverses, et eouvertes de poils roides, très-piquans, et

causant sur la peau des démangeaisons qui approchent de la sensation de la brûlure; ces gousses bivalves contiennent ordinairement trois à quatre semences orbiculaires, couleur marron brun, un peu aplaties, comme chagrinées, bordées dans les deux tiers de leur circonférence, d'une zône noire et blanche qui constitue leur ombilic.

OBSERVATION.

Le genre négrétie a été établi par les auteurs de la Flore du Pérou, Ruiz et Pavon : c'est la même plante désignée par Linné sous la dénomination générique et spécifique de *dolichos urens*; c'est le stizolobium de Brown, le mucuna d'Adanson, et le cittede Loureiro.

Cette plante, qui ne diffère que bien peu des dolics, grimpe sur les arbres les plus élevés des forêts, et se fait remarquer par la longueur considérable des pédoncules auxquels sont suspendues ses fleurs. Les fruits qui représentent une sphère aplatie, et dont la peau d'un brun foncé est comme chagrinée, ont un ombilic qui forme une ceinture noire bordée de blanc, qui en fait presque le tour, et lui donne une espèce de ressemblance avec un œil, d'où lui vient le nom d'*œil de bourrique* ou de bœuf. Les petits nègres vont dans les bois pour ramasser à terre ces graines; ils n'osent les tirer de leurs gousses, parce que les poils dont elles sont couvertes, occasionent des démangeaisons insupportables. Beaucoup de créoles portent continuellement dans leurs poches deux yeux de bourrique, dans la persuasion que cela les garantit des hémorroïdes; les marrons d'Inde passent en France pour avoir la même propriété. *Credat Judæus Apella.*

PLANCHE XIII.

N°. 1, *calice.*
N°. 2, *pistil et étamines.*
N°. 3, *pistil seul.*

FICUS TINCTORIA.

FIGUIER A TEINTURE.

Linnæi, classis 23, ordo 3, *POLYGAMIA TRIÆCIA.*

Jussiæi, classis 15, ordo 3, *FAM. NAT. DICOTYLEDONES URTICEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

— Involucrum carnosum, turbinatum aut sphæriceum, basi caliculo triphyllo munitum, apice multiplici serie denticulorum subclauso, flores masculos et fæmineos pedicellatos, aut simul includens, aut alias, fæmineos tantum aut masculos. Flores masculi, numero pauciores, apicem internum receptaculi obtegunt, fæminei, reliquam partem.

— Masculorum calix tripartitus.

Stamina tres.

Corolla o. Rudimentum pistili.

— Fæminarum calix quinque-partitus.

Corolla o.

Ovarium superum, ovatum. Stylus lateralis, incurvus, stigmata duo inæqualia.

Fructus semen compressum, pulpa succulenta involutum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor foliis oblique ovatis, obtusis, receptaculis turbinatis, basi caliculatis. Forster prodrome, n°. 45.

DESCRIPTION.

Cet arbre, dont le tronc s'élève à 25 ou 30 pieds, a une cime qui se compose de rameaux diversement disposés, recouverts d'une écorce d'un brun rougeâtre, et revêtus de feuilles alternes, ovales,

oblongues, obtuses, un peu obliques, glabres, d'un vert sombre, marquées de nervures alternes ascendantes. Les fruits souvent axillaires et quelquefois latéraux, sont turbinés de la grosseur d'une cerise, et colorés en rouge brun.

HISTOIRE.

Cet arbre originaire des îles de la mer du Sud, a été apporté à la Jamaïque et à Saint-Domingue, où il s'est parfaitement naturalisé; les habitans d'Otahiti se servent de ces fruits pour faire une teinture violette, que l'on dit avoir de la fixité: outre cette importance, il mérite d'être cultivé sous un autre rapport; il procure un ombrage frais, et il peut être planté près des maisons en avenues. Il est très-facile à multiplier par boutures: j'avais greffé sur cet arbre le figuier d'Europe, il avait parfaitement réussi; mais il m'a fallu, par la force des circonstances, abandonner la récolte des fruits: *sic vos non vobis.*

J'ai eu l'occasion de voir cet arbre à la Jamaïque, dans le jardin botanique d'East; il se trouve aussi à Saint-Domingue, dans le quartier de Jérémie, dans le jardin de M. Paquet, amateur d'arbres étrangers. Cet arbre porte à Otahiti le nom de *mattée.*

MANGIFERA INDICA.

MANGIER DE L'INDE.

ANGLIS, MANGO TREE.

Linnæi, classis 5, ordo 1. *PENTANDRIA MONOGYNIA.*

Jussiæi, classis 14, ordo 12. *FAM. NAT. TEREBENTACEÆ DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix 5 partitus, deciduus.

— Corolla 5 petala, laciniis ovato-lanceolatis.

— Stamina 5, quorum unum longius, fertile, quatuor sterilia.

— Ovarium superum, subreniforme, stylus lateralis stigmato simplici terminatus.

— Fructus, drupa oblonga, subreniformis, monosperma.

— Semen ovatum, oblongum, compressum, inclusum in putamine cartilaginoso, rugoso, filamentis intertextis obtecto.

CHARACTER SPECIFICUS.

Mangifera, foliis alternis, oblongo lanceolatis, floribus paniculatis, sub monandris.

DESCRIPTION.

Le mangier a un tronc qui s'élève de 25 à 30 pieds; l'écorce qui le recouvre est épaisse, raboteuse et de couleur brune; la cime dont il est couronné se compose d'une infinité de rameaux di ou trichotomes, revêtus de feuilles alternes, oblongues, lancéolées, pointues aux deux extrémités, ondulées, glabres, marquées de nervures presque opposées: elles sont couleur de chair en naissant, et passent ensuite au vert foncé; elles sont portées par des pétioles canaliculés.

Les fleurs, très-petites, sont disposées sur des grappes paniculées, ascendantes, terminales et d'une grande dimension; les pédoncules qui les soutiennent, sont de couleur rougeâtre; leur calice est composé de cinq folioles qui tombent après la floraison: ces folioles sont de forme ovale, velues par dessous, ainsi que le pédoncule qui porte ce calice, lequel est muni à sa base d'une petite bractée ovale. La corolle se compose aussi de cinq pétales pointus de couleur rougeâtre, marqués à leur base d'une tache pourpre. Les étamines sont au nombre de cinq, dont une seule, beaucoup plus longue que les quatre autres, porte une anthère fécondante réniforme. L'ovaire est supère, muni latéralement d'un style filiforme, terminé par un stigmate simple. Le fruit est un gros drupe un peu réniforme, dont le noyau monosperme est enveloppé de filandres multipliées.

HISTOIRE.

Cet arbre intéressant sous plusieurs rapports, est originaire des Indes orientales; il a été introduit à la Jamaïque en 1782, par le lord Rodney; il faisait partie d'une riche collection de plantes utiles et agréables, qu'une frégate française apportait des Indes orientales, pour les naturaliser dans nos possessions des Antilles, mais elle fut capturée par le lord Rodney.

Le mangier est sans contredit un des dons les plus précieux que la nature bienfaisante ait fait aux pays situés entre les tropiques. Les fruits de cet arbre diffèrent entre eux par leur goût, leur forme, leur couleur, selon les différentes espèces ou variétés qui sont à l'infini, puisqu'à la Jamaïque on en compte plus de quatre-vingts.

Beaucoup d'espèces flattent en même temps la vue, l'odorat et le goût; quelques-unes ont l'odeur et le goût des abricots, d'autres, des pêches, des prunes. Il en existe aussi une espèce très-commune, qui a une odeur et un goût si prononcé de térébenthine, qu'elle répugne à beaucoup de monde; mais sous un autre rapport, cette espèce est très-précieuse: elle constitue un puissant remède dépuratif, dont on doit bien apprécier l'importance dans des climats où les maladies psoriques, herpétiques, et surtout scorbutiques, sont très-fréquentes; vraisemblablement la substance résineuse contenue dans ces fruits se combinant avec les humeurs viciées, les dispose à la dé-

puration par la transpiration abondante qu'elle oeeasione, ou en adoueit eonsidérablement l'aerimonie. Les malades qui se déterminent à user de ee remède, doivent, pendant un mois, s'abstenir de toute autre nourriture que eelle des mango; ils éprouvent pendant les premiers jours une agitation et des démangeaisons extraordinaires, qui les privent du sommeil; il sort sur tout leur eorps une quantité eonsidérable de petits boutons. Un vieux médeein de la Jamaïque (le doeteur Daneer), qui joignait quarante ans de pratique à une théorie bien raisonnée, m'a assuré qu'il avait guéri radiealement des nègres seorbutiques, dont la maladie, parvenue à son dernier période, ne laissait plus d'espoir de guérison, en les renfermant, et leur donnant pour toute nourriture pendant deux mois des fruits du mangier à odeur et goût de térébenthine.

Quoiqu'à Saint-Domingue nous soyons voisins de la Jamaïque, et que nous ayons avee eette eolonie des relations fréquentes, j'ai été très-surpris d'y trouver plusieurs genres et espèees de fruits que nous ne possédons pas: on y fait mention de plus de quatre-vingts espèees ou variétés de mango, et nous n'en avons à Saint-Domingue que huit à dix; je n'y ai trouvé que l'espèee à gros fruits verts, d'un goût et d'une odeur agréable; je l'ai observée dans le jardin des Pères de l'Hôpital, au eap. J'en ai mangé au Port-au-Prinee de deux espèees, le mango prune, qui est petit; il a l'éeoree jaunâtre, la pulpe jaune, le noyau peu filandreux, et le goût de prune. Dans le jardin du gouvernement, il est une espèee à fruits très-gros et plus longs que les autres fruits de ee genre, mais qui n'est pas exempt du reproehe qu'on fait avee raison à quelques mango, d'avoir un goût de térébenthine. On m'a assuré qu'à la Jamaïque on était parvenu à faire disparaître ee goût, en faisant aux braneh es qui portent les fruits plusieurs ineisions dans l'éeoree; eette opération donne issue au sue gommo-résineux, et l'empêehe de parvenir jusque dans les fruits. Peut-être pourrait-on atteindre le même but en greffant le mangier sur le monbain (*spondias*)?

Cet arbre est d'autant plus intéressant que vu sa belle stature, son épais feuillage, orné pendant quatre mois de grappes pendantes de fruits de différentes eouleurs, ear il en est de jaunes, de verts et de rouges, on peut en composer des avenues ou des bosquets qui réuniront l'utile à l'agréable.

Cet arbre donne ses fruits dans les mois d'avril, mai, juin et juillet. Il se propage aisément par ses graines, qui ne conservant pas long-temps leur faculté germinative, veulent être semées peu de temps après qu'on a mangé le fruit; et quand on veut les envoyer au loin, il faut les stratifier dans une boîte, en mettant une couche de terre, une couche de graines, et une autre de terre: il ne faut pas que la terre soit trop humide, ni trop sèche.

Les fruits mûrs du mangier se mangent crus en enlevant la peau et coupant la pulpe par tranches : quelquefois, on fait macérer ces tranches dans du bon vin, en y ajoutant un peu de sucre. On fait aussi avec ces fruits des confitures sèches, qu'on conserve pour les manger en prenant le thé.

Quand les fruits ne sont pas encore parvenus à leur maturité, on en fait cuire la pulpe dans du beurre; on y ajoute des œufs et du sucre, ce qui constitue une espèce de marmelade un peu aigrelette, qui a à peu près le goût des cerises aigres en compote. A Java, on fait cuire ces fruits dans de l'eau salée, et on les mange comme des olives. Quand ils sont encore tendres, on les confit dans du vinaigre, en ajoutant du sel, du poivre, du gérofle, de la cannelle, du myrte piment, de la muscade et du gingembre; ils font d'excellens cornichons, qu'on nomme achars dans le pays.

Dans l'Inde, on fait de la gelée de mango : pour cet effet, on pile la pulpe du fruit avant sa parfaite maturité, on la met dans l'eau, et l'on donne un seul bouillon; si on faisait bouillir plus long-temps, la gelée ne prendrait pas; pour la faciliter, on ajoute un peu de colle de poisson, et l'on aromatise selon son goût.

Autre confiture.

On exprime le jus de plusieurs ananas bien mûrs, on passe au tamis, on ajoute de beau sucre et de la fleur d'orange; on clarifie le sirop avec des blancs d'œufs; on le fait cuire avec des tranches de mango dont on a enlevé la peau; il faut choisir l'espèce qui n'a point de filandres.

Si l'on en croit Rheede, les habitans du Malabar font réduire et presque dessécher au soleil le suc des mango bien mûrs, et le conservent pour s'en servir à différens usages; il se garde fort long-

temps. Le même Rheede assure que les Malais font sécher au soleil les amandes qui sont dans les noyaux du mango, qu'ils en font une farine qui leur sert en différentes occasions comme nourriture.

Le bois du mangier est blanc, mou, et n'est employé que pour des ouvrages de peu d'importance. Au Malabar, il est particulièrement consacré aux funérailles; et c'est avec ce bois qu'on construit les bûchers destinés à brûler les cadavres des grands personnages. Les brachmanes, dans les jours des principales fêtes, décorent leurs maisons avec les rameaux de cet arbre.

Son écorce desséchée et pulvérisée, prise dans du bouillon, passe au Malabar pour un remède des plus efficaces dans les cas de chute ou contusion, pour dissoudre le sang grumelé.

PLANCHE XV.

N°. 1, *fleur entière grossie, vue de face.*
N°. 2, *fleur entière grossie, vue par derrière.*
N°. 3, *fruit coupé horizontalement pour faire voir le noyau.*

ANTONIANA LAURIFOLIA.

ANTOINETTE A FEUILLE DE LAURIER.

Linnæi, classis 4, ordo 1. *TETRANDRIA MONOGYNIA.*

Jussiæi, classis 11, ordo 2. *FAM. NAT. DICOTYLEDONES RUBIACÆE.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix monophyllus, minimus, ventricosus, superus, limbo coarctato, truncato, aut rarius obscure 4 dentato.

— Corolla tubulosa, infundibuliformis, limbo 5 partito, laciniis lanceolatis, acutis, revolutis.

— Stamina 4 non exserta, anthæris longis rectis.

— Ovarium inferum, stylus filiformis, stigmatibus duobus ovatis, divaricatis, terminatus.

— Fructus, bacca globosa, umbilicata, unilocularis, monosperma.

— Semen, unicum, ovatum; cœruleum perispermo corneo laterali involutum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Antoniana, foliis laurinis, oppositis, floribus quadrifidis, paniculatis, pedunculis trichotomis, partialibus trifloris. *Tuss.*

— Coffea floribus quadrifidis, baccis monospermis. *Linn.* Jasminum arborescens laurifoliis, flore albo odoratissimo.

Pavetta foliis oblongo-ovatis, oppositis, stipulis setacæis. *Brown. jam.* 142. *t.* 6. *f.* 1. (*Plum. spec.* 17.)

DESCRIPTION.

Les tiges de cet arbrisseau s'élèvent à peu près à la hauteur de 5 à 7 pieds; elles se divisent en petits rameaux opposés en sautoir, revêtus de feuilles opposées, ovales, oblongues, un peu ondulées, glabres, d'un vert foncé et luisant par-dessus, et portées par un

pétiole court, muni de deux stipules intermédiaires subulées. Les fleurs, d'un blanc éclatant et d'une odeur très-suave, sont disposées sur des panicules terminales, dont le pédoncule principal se divise en trois pédoncules partiels, qui portent chacun trois fleurs; leur calice est monophylle, très-petit, renflé dans son milieu, rétréci et comme étranglé à son sommet, lequel est tronqué, ou obscurément denté. La corolle est infundibuliforme, tubuleuse; son limbe est divisé en quatre parties lancéolées et recourbées; les étamines sont au nombre de 4; les filamens portent des anthères droites, qui ne sortent point au-dessus de la gorge de la corolle; l'ovaire qui est inférieur est surmonté d'un style filiforme, terminé par deux stigmates ovales divergens; le fruit est une baie violette, arrondie, terminée par un ombilic, contenant une seule graine dont l'embryon est entouré d'un périsperme corné.

HISTOIRE ET OBSERVATION.

J'ai rencontré ce charmant abrisseau dans les mornes qui entourent la ville du Cap Français à Saint-Domingue; l'odeur suave qui émane de ses jolies fleurs me faisait pressentir de loin le plaisir d'une nouvelle et aimable découverte; mon espoir ne fut point trompé: je crus d'abord avoir trouvé une espèce nouvelle de caffeyer, d'après la ressemblance du feuillage et la forme des fleurs; mais en examinant de plus près, je fus bientôt détrompé, et je remarquai plusieurs différences, dont voici les principales :

Dans le caffeyer d'Arabie, les rameaux opposés horizontalement se courbent vers la terre; dans mon arbrisseau, les rameaux, également opposés, sont ascendans, et forment un angle aigu avec la tige d'où ils sortent; les fleurs, dans ce dernier, au lieu d'être sessiles et en paquets dans les aisselles des feuilles, sont disposées sur une panicule terminale portée par un long pédoncule: leur limbe, au lieu d'être divisé en cinq parties, comme dans le caffeyer, ne l'est qu'en quatre. Les étamines ne sont qu'au nombre de quatre au lieu de cinq, et leurs filamens surmontés d'anthères droites ne surpassent pas l'orifice du tube de la corolle, tandis que dans le caffeyer, les filamens sont très-saillans et portent des anthères linéaires et vacillantes. Le fruit de ce dernier est une baie contenant deux graines,

nes, tandis que le fruit de l'autre est une baie monosperme.

D'après ces observations, je me suis déterminé à établir le nouveau genre que je dédie à mademoiselle Antoinette Magnan, Américaine. Les fleurs de ce charmant arbrisseau, d'une blancheur éblouissante, m'ont paru le parfait emblème de la candeur et de la modestie qui caractérisent eette jeune beauté, qui joint aux grâces naïves de la jeunesse un esprit agréable et un zèle bien prononcé pour la science de la botanique: je lui dois, ainsi qu'à madame sa mère, une collection de jolis lichens qu'elles ont recueillis dans les bois de leur habitation, dans les montagnes nommées en anglais *Silwer hills* (montagnes d'argent). M. de Chavanes, beau-père de mademoiselle Antoinette, a eu la complaisance de m'accompagner plusieurs fois dans mes excursions botaniques, sur le sommet des fameuses montagnes Bleues, qui ont servi pendant long-temps de refuge aux nègres marrons de la Jamaïque; j'en ai rapporté une collection rare et précieuse de fougères et de lichens, que la perte de ma fortune à Saint-Domingue me met dans l'impossibilité de donner au public. Comme ces montagnes Bleues sont très-élevées et très-humides, la nature y déploie avec luxe toutes les richesses de la cryptogamie. Je reviens à la famille Magnan: je n'oublierai jamais les momens délicieux qu'elle m'a fait passer; je dis les momens, quoique mon séjour a été de plusieurs mois; mais quand après avoir passé le jour à parcourir des forêts où tout était presque nouveau pour moi, je me trouvais le soir dans une société des plus agréables, les mois paraissent des jours, et les jours des momens.

PLANCHE XVI.

N°. 1, *corolle ouverte pour faire voir l'insertion des étamines.*
N°. 2, *pistil.*
N°. 3, *fruit coupé verticalement pour faire voir la situation latérale de l'embryon.*
N°. 4, *périsperme isolé du fruit.*

GOSSIPIUM TRICUSPIDATUM.

AN RELIGIOSUM DE LINNÉ?

COTONNIER A TROIS POINTES.

Linnæi, classis 16. ordo 8. *MONADELPHIA POLYANDRIA.*

Jussiæi, classis 13. ordo 14. *FAM. NAT. MALVACEÆ, DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix duplex, exterior, triphyllus, laciniis dentato cristatis, interior cyathiformis, subquinque lobatus;

— Corolla, quinque petala, petalis basi connatis, et imo staminum tubo adnatis.

— Stamina, indefinita, in tubum corolliferum connata.

— Ovarium superum, stylo in tubo staminifero incluso, stigmate 3 aut 4 fido.

— Fructus, capsula, ovato conica, acuminata 3 aut 4 valvis, polysperma.

— Semina aut nigra et glabra, aut virescentia et villosa; cuncta lana involuta, post maturationem erumpente.

CHARACTER SPECIFICUS.

Gossipium caule tereti, flexuoso, foliis trilobis acutis, subtus uniglandulosis, petiolis, pedunculis que villosis, et punctatis; calice exteriore profunde laciniato, basi uniglanduloso. *Tuss.*

DESCRIPTION.

Cette espèce de cotonnier constitue un arbrisseau de cinq à six pieds de hauteur, dont les rameaux, très-multipliés, sont cylindriques, flexueux, un peu velus vers leur sommet, recouverts d'une écorce verte, chargée de petits points noirs glanduleux; les feuilles

qui les garnissent sont alternes, un peu distantes les unes des autres; celles du bas sont quelquefois entières et cordiformes; les plus élevées sont un peu en cœur à leur base, et se divisent ensuite en trois lobes courts et pointus; on remarque sur la nervure principale de dessous une glande ovale; les pétioles qui les portent sont très-longs, et marqués ainsi que les rameaux d'une infinité de points noirs. Les fleurs d'une assez grande dimension, sont d'un jaune pâle, presque blanc, avec une teinte purpurine vers leurs bords, laquelle teinte s'étend sur toute la corolle lorsque la fleur se fane pour tomber; les pedoncules qui les portent sont axillaires, uniflores, et ont dans leur milieu une petite feuille florale entière, accompagnée de deux stipules pointues; le calice extérieur est composé de trois grandes folioles planes, presqu'en cœur, profondément dentées, et marquées chacune à leur base d'une glande ovale. L'intérieur monophyle, est cyathiforme, beaucoup plus court que l'extérieur; la corolle est composée de cinq pétales planes, ayant à leur base une tache pourpre, ils sont un peu en cœur, arrondis, et cohérens à la base du tube qui porte les étamines, qui sont en nombre indéfini. L'ovaire qui est supere, est ovale oblong, entouré d'un nectaire, et surmonté d'un style filiforme terminé par trois stigmates : le fruit est une capsule ovale, conique à trois ou à quatre valves, à trois ou à quatre loges, contenant chacunes plusieurs graines obovales, pointues, ponctuées, entourées d'un duvet extrêmement fin, adhérant très-fortement au péricarpe de la graine.

HISTOIRE DU COTONNIER.

De toutes les productions végétales qui croissent en Asie, en Afrique et en Amérique, le cotonnier doit, sous le rapport de son utilité, tenir le second rang; j'ai déjà donné le premier au bananier; car il faut manger avant de se vêtir, surtout dans les pays chauds; d'ailleurs, indépendamment de la nourriture saine et agréable que fournit le bananier; si l'on en croit une ancienne tradition, les feuilles de ce beau végétal les plus grandes et les plus fines dans leur tissu que l'on puisse citer parmi toutes les plantes, ont été employées par notre première mère pour faire des culottes à son époux, et pour s'en faire une jupe; de là, le nom trivial du figuier

bananier, *culotte du père Adam.* On ne trouve dans les Antilles qu'une seule espèce de cotonnier indigène, qui y est connu sous le nom trivial de cotonnier maron; je le regarde comme identique avec celui dont je donne la description. Les autres cspèces qu'on y cultive, ont été apportées des Indes orientales; le cotonnier indigène produit un coton qui l'emporte par la finesse et par la longueur de ses fils sur toutes les espèces connues, mais il rapporte peu, et les graines sont tellement adhérentes au lainage, qu'on ne peut les en séparer par les mécaniques ou moulins qu'on emploie pour les autres espèces; il faut employer les mains, ce qui demande beaucoup de temps dans un pays où il se paye très-cher; aussi ne le cultive-t-on pas.

Les espèces qu'on cultive de préférence dans les Antilles, sont le cotonnier velu (*gossipium hirsutum*) à lainage blanc, et sa variété à lainage fauve, l'un à graines velues et adhérentes au lainage, l'autre à graines glabres s'en détachant facilement. C'est particulièrement cette espèce que l'on cultive à Saint-Domingue, dans les cantons où l'on ne sème pas d'indigofère, surtout dans les bas de l'artibonite, et dans la plaine des Gonaives; ce cotonnier a l'avantage de durer cinq à six ans, en taillant tous les ans les branches mortes, il est d'ailleurs moins sujet à être dévoré par les chenilles, que semble rebuter le petit duvet dont les feuilles sont revêtues. L'cspèce de cotonnier qui, après celle dont je viens de parler, ést la plus généralement cultivée, est le cotonnier glabre, dont les jeunes rameaux sont parsemés, ainsi que les pétioles des fcuillcs, de petits points tuberculeux noirâtres; c'est cette espèce que l'on cultive dans les plantations d'indigofères, elle durerait deux ans, peut-être plus, si l'on n'était pas obligé de la couper tous les ans, à l'époque où l'on doit préparer la terre pour semer l'indigofère; les graines sont glabres, et n'adhèrent que très-peu au lainage.

La culture d'une autre espèce qui diffère peu de la précédente, a été adoptée par quelques colons, c'est celle du cotonnier pierre, (*gossipium lapideum. T.*) ou coton de Cayenne; dans cette espèce, les graines sont réunies fortement toutes ensemble, et forment un petit bloc qui se sépare facilement du lainage, lequel est composé de fils plus gros et plus forts, et qui, d'après cela, doit gagner en poids ce qu'il perd en finesse.

Une quatrième espèce de cotonnier, moins cultivée que les trois autres, est le cotonnier de Siam (*gossipium siamense*); cette espèce constitue un petit arbrisseau annuel, qui ne s'élève pas à plus de trois pieds, dont les rameaux rougeâtres s'étalent et pendent jusqu'à terre, et produisent une espèce de coton de couleur fauve, ou quelquefois blanche, dont les fils surpassent en finesse et en longueur toutes les autres espèces connues; mais l'arbrisseau, vu sa petitesse, ne rapporte que peu de coton; sa culture ne convient que sous un rapport, c'est qu'elle peut se faire dans les lieux un peu humides, ou les autres espèces de cotonniers ne réussissent pas. Quelques auteurs ont prétendu que les Chinois fabriquent les nankins qu'ils vendent aux Européens avec cette espèce de coton; mais je me suis assuré que le coton fauve de Siam, étant exposé à l'alternative des rosées de la nuit et de la lumière du soleil, blanchit; il est donc probable que, si c'est avec cette espèce de coton que les Chinois fabriquent leurs nankins, ils ont un moyen d'en fixer la couleur fauve.

CULTURE DU COTONNIER.

La culture du cotonnier, avant que les chenilles se fussent multipliées au point de détruire en peu de jours l'espoir d'une abondante récolte, était, sans contredit, une des plus lucratives; elle exige peu de nègres, et l'exploitation n'en est pas couteuse; c'est presque toujours par cette culture que débutaient les Européens arrivant dans les Antilles; ils y venaient ordinairement avec peu de moyens pécuniaires; car les personnes riches, même aisées, ne sont pas tentées de venir changer d'air sous les Zones Torrides. On pouvait commencer à cultiver des cotonniers avec cinq à six nègres, qui peuvent entretenir quatre carreaux de terre, et rembourser dans deux récoltes la somme qu'ils avaient couté. Les cotonniers se sèment depuis le commencement du mois de mai jusqu'en juillet exclusivement; semés plus tard, ils rapportent peu. Quand on sème les cotonniers dans les plantations d'indigofères; il faut mettre une grande distance entre les rangs, que l'on doit toujours faire dans la direction de l'est à l'ouest, afin que jetant leur ombre les uns sur les autres, l'indigofère en soit moins endommagé; je suis bien éloigné

d'approuver cette manière de cultiver; l'indigofère en souffre, non-seulement relativement à la quantité du bleu qu'il peut donner, mais encore à sa qualité; un autre inconvénient, c'est que les branches du cotonnier, qui souvent couvrent la terre, cachent aux yeux des nègres des mauvaises herbes, qui étant oubliées dans les sarclaisons, ont le temps de produire des graines et de se multiplier au point d'occasionner l'année suivante des sarclaisons extraordinaires, et de faire le plus grand tort aux indigofères; je conseille donc (et c'est après plusieurs années d'expériences et de réussite) de semer à part l'indigofère et les cotonniers, et de mettre les derniers dans les terres les plus arides, et dans les hauteurs, terres qui conviennent peu aux indigofères qui demandent un sol riche, profond et un peu humide. Ce que je viens de dire ne peut cependant pas s'appliquer à tous les cantons et à tous les sols; il en est où l'on peut avantageusement semer dans le même terrain des indigofères et des cotonniers; ce sont ceux où, soit à cause du défaut de pluie ou de l'infériorité de la terre, on ne peut faire dans l'année que deux coupes ou récoltes d'indigo; alors la récolte du coton dédommage des deux dernières coupes d'indigofères que l'on ne fait pas.

Les cotonniers que l'on sème seuls en pièces, doivent être disposés sur des rangs tracés de l'est à l'ouest, pour que la lumière du soleil les atteigne également; on ne peut rien dire de positif sur la distance qui doit exister entre chaque cotonnier; elle est subordonnée à l'espèce du cotonnier qui s'étend plus ou moins, à la qualité de la terre dans laquelle il croît plus ou moins en largeur et en hauteur; en général les distances qu'on observe sont les suivantes. Pour la plus petite espèce, qui est le cotonnier de Siam, deux pieds et demi; pour les cotonniers glabres et à pierre, cinq pieds; pour le cotonnier velu ou de Sainte-Marthe, huit pieds. Je suis d'avis qu'on augmente ces distances, ces arbrisseaux se nuisent mutuellement par leur ombre, la qualité du coton doit s'en ressentir; il n'y a point de doute que la lumière et l'air libre contribuent beaucoup au perfectionnement des fruits, de quelque nature qu'ils soient.

Beaucoup de colons sont dans l'usage d'étêter les jeunes cotonniers quand ils sont parvenus à la hauteur de deux pieds ou environ; je ne suis pas partisan de cette méthode, je crois que cette

mutilation nuit au rapport du cotonnier, et j'ai observé chez moi que ceux que l'on laissait croître sans les tailler rapportaient plus de coton, et étaient moins sujets au coulage. Les cotonniers ne croissent pas indifféremment dans toutes les terres et à toutes les expositions, ou s'ils y croissent, ils ne rapportent pas également de coton; dans les montagnes froides et humides, ils viennent très-grands, mais les fruits tombent presqu'aussitôt qu'ils sont formés, et très-peu arrivent à maturité. Dans les plaines dont la terre est trop riche, trop végétale, le cotonnier croît à une hauteur considérable si on ne l'arrête pas; mais cette végétation trop vigoureuse produit beaucoup de branches, beaucoup de feuilles, et les fruits ne nouent pas : je conseille aux cultivateurs de cotonniers, quand la végétation est trop vigoureuse, d'employer le même moyen qu'on emploie en France pour empêcher la vigne de couler; c'est d'enlever une ligne de large de l'écorce à un pied au-dessus de la terre; on trouve des outils ou emporte-pièces pour cette opération, qu'on nomme plaie annulaire. Le sol qui convient le mieux à toutes les espèces de cotonniers, est un sol aride, une terre légère où il pleut rarement, et seulement au printemps; les pluies de la partie du nord, aux environs du Cap Français, lesquelles durent quelquefois pendant plusieurs jours, dans les mois d'octobre, novembre et décembre, sont absolument contraires à la culture du cotonnier, aussi y est-elle absolument inconnue.

La récolte du coton se fait ordinairement sept à huit mois après qu'il a été semé; elle dure pendant trois à quatre mois, selon que les pluies du printemps commencent plus tôt ou plus tard; car du moment de la déclaration des pluies, les gousses de coton qui ne sont pas encore à maturité, tombent; dans les cantons où il n'y a point de pluies périodiques, on recueille du coton presque pendant toute l'année : c'est dans ces cantons-là que la culture de cet arbrisseau est extrêmement avantageuse. C'est aussi là qu'on cultive de préférence les grands cotonniers de Sainte-Marthe, ou cotonniers velus, lesquels durent cinq à six ans; on a seulement le soin de couper les branches mortes tous les ans, et de rabattre celles qui ont pris trop d'accroissement; il n'est pas avantageux de receper trop près de terre les anciens cotonniers, ils produisent alors des gourmans qui s'élèvent beaucoup, et qui sont très-aisément renversés

par le vent, parce qu'ils ne tiennent à la souche que par un bourrelet qui adhère seulement à l'écorce, et ne tient au bois que faiblement.

La culture du cotonnier qui, sous beaucoup de rapports, paraît offrir de grands avantages, a aussi de grands inconvéniens. L'espoir de la récolte la plus abondante est quelquefois détruit dans un jour ou plutôt dans une nuit. Une espèce de phalène voyageuse, grisâtre ou couleur de café au lait, arrive par troupes innombrables, dans le cas d'obscurcir l'atmosphère, si, comme tous les êtres malfaisans, elle ne profitait pas des ténèbres de la nuit pour voyager; elle dépose en passant, une multitude de petits œufs ronds, aplatis, verdâtres, à demi transparens, sous les feuilles des cotonniers; six ou sept jours après, éclosent de petites chenilles qu'à peine peut-on apercevoir, à moins qu'on soit observateur et muni d'une loupe; quatre ou cinq jours plus tard, ceux qui ne les ont pas vues, sont avertis de leur présence par une odeur qui serait trouvée douce et agréable, si elle n'était le présage presque certain de la perte d'une riche récolte; jusqu'à ce moment, comme ces chenilles encore très-petites, ne se sont nourries que du parenchyme des feuilles, à peine s'aperçoit-on du dommage qu'elles ont commencé, qui croît de jour en jour, jusqu'à l'époque où ces insectes, parvenus au maximum de leur accroissement, semblent prévoir que le dernier terme de la première époque de leur vie étant arrivé, elles doivent mettre à profit ces derniers momens, et dans vingt-quatre heures, tout ce qui restait des feuilles du cotonnier disparaît, même les capsules, si elles sont encore assez tendres pour pouvoir être entamées. Cette espèce de chenille se montre ordinairement dans le mois de septembre ou d'octobre; dans toute sa grosseur, elle est à peu près de celle d'une plume d'oie, longue d'environ deux pouces et demi, d'une couleur verdâtre dans quelques-unes, et grise dans d'autres; différence que j'attribue au sexe de l'individu qui doit en provenir. A cette époque, elles se suspendent par des fils de soie au bout des petites branches des cotonniers, pour s'y transformer en chrysalides, et y attendre l'époque de leur métamorphose en phalènes, qui arrive au bout de trois semaines; cette nouvelle génération, de rampante et terrestre qu'elle était, devenue aérienne et pourvue d'ailes, profite de cet avantage pour se répandre en peu de temps dans

toute la plantation de cotonniers, et les phalènes femelles, rendues fécondes dès le premier jour de leur apparition sous leur nouvelle forme, déposent peu de jours après leurs œufs sous les jeunes feuilles qui ont repoussé pendant le temps qu'elles ont resté en chrysalides, en attendant leur métamorphose; c'est surtout cette seconde génération de chenilles qui décide de la perte de la récolte du coton; car quand les cotonniers ne sont mangés qu'une fois, la récolte n'en est pas moins abondante; cette circonstance arrive quand les chenilles sont en si grand nombre, que les feuilles des cotonniers ne peuvent pas suffire à les nourrir jusqu'à l'époque où elles sont parvenues au degré d'accroissement nécessaire pour devenir chrysalides, alors elles périssent d'inanition; la terre dessous les cotonniers en est toute couverte, au point de donner de l'inquiétude pour la salubrité de l'air, lorsqu'elles entrent en putréfaction.

Pendant plusieurs années, où la culture du cotonnier a été établie à Saint-Domingue, on ne s'est point aperçu de dommage causé par les chenilles; cet insecte dévorateur a commencé ses ravages dans la plaine de l'Artibonite, et pendant plus de vingt ans, la plaine des Gonaives, qui n'était éloignée de celle-ci que de douze à quinze lieues, et où l'on ne cultivait que des cotonniers, était exempte de ce fléau; enfin, cet insecte s'est multiplié au point qu'aucun canton de Saint-Domingue n'en est plus à l'abri: on a cherché long-temps, mais toujours en vain, les moyens de s'en garantir. Aux grands maux, les grands remèdes; je proposerai donc de défendre pendant trois ans la culture en grand, des cotonniers; il ne serait permis que de semer la quantité nécessaire pour produire la graine suffisante pour rétablir la culture en grand au bout de trois ans: le peu de cotonniers qu'il faudrait semer pour cet effet, permettrait de pouvoir détruire les chenilles qui s'y introduiraient; alors la multitude innombrable de phalènes ne trouvant plus assez de cotonniers pour y déposer ses œufs, et ne pouvant le faire sur d'autres plantes qui ne seraient pas propres à la nourriture de ses petits, il est hors de doute que l'espèce s'anéantirait en grande partie, et que pendant très-long-temps, on pourrait cultiver les cotonniers avec beaucoup d'avantage, jusqu'à ce que cette race d'insectes se fût de nouveau multipliée au point où elle est.

Un ennemi des cotonniers, peut-être plus à redouter que les che-

nilles, est une espèce de punaise rouge, ayant les extrémités des élitres noires : lorsque les capsules du cotonnier commencent à s'entr'ouvrir, elle s'introduit dedans, pour sucer une matière qui transude de la laine, en empêche le parfait développement, en altère le nerf, en salit la blancheur, fait avorter les graines, et presque toujours fait tomber la capsule avant sa maturité; ou si elle ne tombe pas, le coton qui en provient est absolument inférieur, et les graines avortées, s'écrasant en passant au moulin, le tachent horriblement; ce qui est un très-grand inconvénient pour le vendre.

La culture des cotonniers a encore un autre inconvénient, quand il fait très-sec, et que les graines de cotonnier ne peuvent germer promptement, une espèce de petit criquet entre dans la terre et la dévore; je présume que si l'on avait la précaution de passer les graines dans un lait de chaux un peu épais, ce serait un moyen d'en éloigner toute espèce d'insecte, et de donner en même temps plus de vigueur à la jeune plante.

Quand les cotonniers sont parvenus à la hauteur d'environ deux pieds, d'autres ennemis les attaquent; les diables et diablotins en dévorent les feuilles encore tendres, et souvent les font périr. On nomme diables et diablotins des espèces de charansons, le premier est noir, avec des raies longitudinales roses ou jaunes (c'est le *curculio bivittatus* de Linné, il est un peu plus petit que le hanneton commun : le second est bien plus petit et d'un vert doré; on trouverait ces insectes fort jolis, abstraction faite de leurs mauvaises qualités.

Une petite espèce de cynips désole encore quelquefois les plantations de cotonniers; il introduit son œuf dans la tige des jeunes rameaux; la larve qui en provient en dévore la moelle, et cause la mort de toute la partie supérieure; voici sans doute bien des inconvéniens pour ce genre de culture, mais une bonne récolte dédommage de plusieurs mauvaises.

L'arbrisseau cotonnier, indépendamment du grand intérêt qu'il offre sous les rapports d'économie et de commerce, serait cultivé dans les jardins curieux, s'il n'était pas si commun, pour l'agrément de ses fleurs; elles sont grandes, d'une belle couleur jaune lorsqu'elles s'épanouissent, et passent au pourpre en vieillissant; on en

fait un sirop béchique qui égale en propriétés celui qu'on fait en France avec les fleurs d'Althæa.

Si les petits moyens économiques n'étaient pas absolument inconnus dans les Antilles, où le temps est trop précieux, on pourrait retirer des graines du cotonnier une huile fort douce, bonne à manger, et surtout à faire du savon; mais je ne dirai pas comme l'auteur des colonies modernes, que cette huile est comparable à l'huile d'olive; aux Gonaives, où l'on cultive en grand les cotonniers, on fait ramasser les graines pour la nourriture des moutons, des bœufs, et des vaches surtout, pour augmenter la quantité de leur lait; mais il faut avoir la précaution de tenir ces graines à l'abri de l'humidité, car quand elles ont subi le premier degré de fermentation, elles deviennent un poison mortel pour ces mêmes animaux; j'ai été témoin qu'un troupeau de cochons a été totalement détruit pour avoir mangé de ces graines, sur lesquelles avait tombé une forte pluie; il est de la plus grande importance, lorsqu'on ne fait point ramasser ces graines pour en nourrir les animaux, de les faire jeter le plus loin possible des cases, parce que quand elles se pourrissent, elles répandent une odeur si infecte, qu'il n'est pas possible qu'elle ne soit pas dangereuse.

RÉCOLTE DU COTON;

Manière de le passer au moulin et de l'emballer.

On commence ordinairement à récolter le coton dans le mois de décembre, jusqu'au mois d'avril; la quantité que peut donner chaque année un pied de coton, est subordonnée à l'espèce et à la qualité du sol dans lequel il est semé; le cotonnier velu, dit de Sainte-Marthe, le plus grand de tous, rapporte jusqu'à une livre de coton passé au moulin; le cotonnier glabre de quatre à cinq onces; le cotonnier à pierres, à peu près autant; le petit cotonnier de Siam n'en donne que trois onces. Les nègres ramassent le coton dans des grands paniers ronds, faits avec des lianes, ils peuvent contenir à peu près 55 à 60 livres de coton brut; ils en ramassent ordinairement un panier le matin et un autre le soir; l'économe doit veiller à ce qu'ils ne cueillent que le coton bien sorti de sa capsule,

et pendant au moins de trois pouces au dehors; ce n'est que dans cet état qu'il se détache facilement: il faut bien se dónner garde de ramasser le coton lorsqu'il est mouillé par la pluie, il faut le laisser bien sécher; si on le ramassait étant humide, on court les risques d'un inflammation spontanée dans le magasin; quelque sec que soit ce magasin, il faut, en en retirant le coton pour le faire passer au moulin, ne pas manquer de l'exposer au soleil, ce qui facilite beaucoup la graine à se détacher du lainage. Le moulin dont on se sert pour cet effet, consiste en deux cylindres de bois ou de fer de la longueur de quinze pouces, d'un pouce et demi de diamètre, cannelés dans toute leur longueur, roulant horizontalement l'un sur l'autre dans un sens opposé: ces deux cylindres sont mis en mouvement par une pédale ou par l'eau; ils sont éloignés l'un de l'autre à un espace tel que le lainage du coton passe facilement par derrière, et tombe dans un sac, tandis que la graine ne pouvant passer, vu sa grosseur, reste par devant et tombe à terre; un nègre peut passer dans sa journée (qui n'est pas longue sous les Zônes Torrides), vingt à vingt-cinq livres de coton; il existe des moulins à mécaniques qui, mis en mouvement par l'eau, sont beaucoup plus avantageux, mais il n'est pas donné à toutes les habitations d'avoir le courant d'eau nécessaire pour cela. En sortant du moulin, le coton doit être emballé de suite: pour cet effet, il est transporté dans un magasin où sont implantés quatre poteaux ayant au moins huit pieds hors de terre et liés ensemble par quatre traverses, auxquelles on adapte un grand sac de grosse toile forte, long de plus de six pieds et large de deux pieds et demi; après avoir bien mouillé la toile, le nègre emballeur entre dedans, et un autre nègre lui fournit le coton: il le foule autant qu'il peut avec ses pieds, ensuite avec une barre de fer: ordinairement une balle bien foulée contient de 300 à 330 livres de coton; il est de la plus grande nécessité de mouiller la toile de la balle à mesure qu'on foule le coton, sans cette précaution, par son élasticité naturelle, il remonterait toujours le long des parois de la toile. A la Louisiane, on emploie une autre méthode pour emballer le coton, on fait les balles carrées, elles s'arriment bien plus aisément dans les navires; cette manière s'exécute par le moyen d'une presse; quand la pile de coton, qui est entre deux toiles coupées à la mesure, est jugée assez foulée et assez

épaisse, on relève la toile des côtés, on ôte l'excédant de coton, et on la coud.

Je ne parlerai point ici des différens usages économiques du coton, ils sont assez connus : il en est cependant un dont je crois devoir faire mention, et qui n'est pas, au moins à ma connaissance, pratiqué en Europe, c'est d'en fabriquer du papier qui, à la vérité, n'est pas si fin ni si blanc que celui qu'on fait avec des chiffons de lin, mais qui peut servir aux mêmes usages. Les Chinois, à ce qu'on dit, en font depuis plus de deux mille ans, tandis qu'on ne fabrique en Europe le papier de lin et de chanvre, que depuis le 11e. siècle. Si l'on en croit quelques voyageurs, le papier de coton est plus propre pour recevoir l'impression et les couleurs que le papier de lin.

Tout le monde sait qu'on fabrique avec le coton des tissus de différentes espèces, telles que percales, mousselines, mais il est bon de savoir que ces sortes de toiles ne doivent pas être employées comme les toiles de lin, pour panser des plaies, elles ne manqueraient pas de causer de l'inflammation; les fils de coton, vus au microscope, sont aplatis, en lames tranchantes des deux côtés, c'est sans doute de cette conformation que provient l'irritation qu'elles causent aux plaies sur lesquelles on les applique.

A l'occasion des tissus de coton qu'on nomme mousselines, il paraît que ce n'est ni à la finesse du lainage, ni à la manière de l'employer, qu'on doit attribuer la supériorité en tout genre des mousselines fabriquées dans l'Inde, sur celles qu'on fait en France. En 1782, M. de Suffren, amiral, avait amené de l'Inde une quantité assez considérable d'ouvriers des deux sexes, dont il avait vu les belles productions dans le pays; il avait en même temps apporté sur son vaisseau plusieurs balles du même coton qu'ils employaient; malgré toutes ces précautions, ces artistes indiens n'ont pas réussi à à faire en France d'aussi belles mousselines que celles qu'ils fabriquaient dans l'Inde; les causes présumées sont la qualité de l'eau et celle de l'air; ce qui est très-probable, puisque nos belles toiles de France se fabriquent dans des souterrains, où le jour ne pénètre que par une ouverture supérieure.

PLANCHE XVII.

N°. 1, *corolle et tube staminifère ouverte.*
N°. 2, *pistil accompagné de son calice double.*
N°. 3, *capsule coupée horizontalement pour faire voir que les graines sont attachées dans l'angle de chacune des trois loges.*
N°. 4, *graine entière.*
N°. 5, *graine coupée transversalement.*
N°. 6, *embryon.*

PSATHURA OBOVATA.

SATURIER A FEUILLES OVOIDES.

Linnæi, classis 6, ordo 1. *HEXANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 11, ordo 2. *FAM. NAT. RUBIACÆE. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix minimus, limbo 6 dentato, denticulis brevibus acutis.

— Corolla, campanulata, tubo brevissimo, limbo 6 diviso, laciniis ovatis, recurvis, intus barbatis.

— Stamina 6 filamentis brevibus, tubo corollæ insertis, anthæris rectis.

— Ovarium inferum, stylo stigmate trilamellato terminato.

— Fructus drupa subsphæricea, calice coronata, striata, 6 locularis loculis monospermis; seminibus, hinc concavis, inde convexis.

CHARACTER SPECIFICUS.

Psathura, foliis oppositis, obovatis, paniculis, sub corymbosis, terminalibus, pedicellis oppositis stipulaceis.

DESCRIPTION.

Ce joli arbrisseau s'élève environ de six à huit pieds, ses rameaux dichotomes sont garnis de feuilles opposées, ovées à rebours, entières, épaisses, nerveuses, d'un vert foncé et luisant; leurs pétioles sont munis à leur base de stipules cordiformes, amplexicaules; les fleurs, de couleur blanche, sont disposées sur des espèces de corymbes terminaux, dont les pedicelles opposés sont munis de stipules; ces fleurs ont un calice très-petit, comme tronqué, ayant six petites dents, et persistant; la corolle est composée d'un tube très-court, dont le limbe est divisé en six lanières longues, obtuses,

barbues en dedans, et recourbées en dehors; les étamines sont au nombre de six, les filamens sont planes, de la longueur de la corolle, et portent des anthères subulées recourbées en dedans. L'ovaire, de forme ovale, est surmonté d'un style épaissi par le haut, terminé par un stigmate divisé en trois lames. Le fruit est un drupe sec, ovale, couronné par le calice, strié, à six loges monospermes. Les graines sont convexes d'un côté et concaves de l'autre.

J'ai trouvé cet arbrisseau en fleurs dans le mois de septembre, sur les bords de la mer, à Saint-Domingue, près du Port Français; je l'ai observé aussi à la Jamaïque: ces fleurs, d'un beau blanc, contrastent agréablement avec le vert foncé des feuilles, et répandent dans l'atmosphère un arome délicieux. Cette jolie plante mérite à tous égards d'être admise dans les massifs des jardins curieux.

Cet arbrisseau a les plus grands rapports avec les érithales avec lesquels je l'avais confondu, mais il en diffère par le nombre de ses étamines, qui est de six, lorsqu'il n'est que de cinq dans les erithales; par l'intérieur de la corolle qui est barbue dans le saturier et glabre dans l'érithale, ensuite par le stigmate trilamellé.

PLANCHE XVIII.

N°. 1, *calice et pistil.*
N°. 2, *corolle ouverte pour faire voir l'insertion des six étamines, et les poils qui la tapissent.*

CRESCENTIA CUJETE.

CALEBASSIER A FEUILLES LONGUES.

VULGO, CALEBASSIER FRANC.

ANGLIS, THE LARGER CALABASH-TREE.

Linnæi, classis 14, ordo 1, *DIDYNAMIA ANGIOSPERMIA:*
Jussiæi, classis 8, ordo 8, *FAM. NAT. SOLANEIS AFFINIS. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix monophyllus, bipartitus, deciduus.

— Corolla subcampanulata, tubo ventricoso inæquali, incurvo, limbo 5 fido, inæquali, laciniis dentato sinuatis.

— Stamina 4 didynama, anthæris incumbentibus.

— Ovarium superum, ovatum, pedicellatum, stylo longo, stigmate bilamellato, capitato.

— Fructus, bacca corticata, unilocularis polysperma.

— Semina subcordata, in pulpa alba nidulantia.

CHARACTER SPECIFICUS.

Crescentia cujete, foliis cuneato lanceolatis, fructu obtuso, seminibus cordatis.

A-cucurbitifera arbor, americana, folio longo mucronato. *Plum. alm.* 123. *t.* 171. *f.* 1. — Arbor americana cucurbitifera, folio longo mucronato, fructu oblongo. *Comm. hort.* 1. *p.* 137. *t.* 71. — Cujete, foliis oblongis, et angustis, magno fructu ovato. *Plum. gen.* 23. — *Jacq. am.* 175. *t.* 111.

DESCRIPTION.

Cette espèce de calebassier constitue un grand arbre dont le tronc acquiert quelquefois près de dix-huit à vingt pouces de dia-

mètre; il est recouvert d'une écorce grise, ridée, crevassée, et couronné par des branches très-longues, peu ramifiées, noueuses, s'étendant ordinairement horizontalement; les feuilles qui la garnissent sont disposées plusieurs ensemble sur les nœuds, elles sont laneéolées, en forme de coin, rétrécies vers leur base, terminées en pointe, presque sessiles, entières, glabres, un peu luisantes; les fleurs sortent du tronc ou des grosses branches : elles sont ordinairement solitaires sur un pédoncule épais; elles ont un calice bivalve, monophyle, caduc, une corolle presque campanulée, à tube renflé dans son milieu, courbé, terminé par un limbe divisé en cinq lobes inégaux, à sinuosités dentées; les étamines au nombre de quatre, sont courbées, didymes, et les anthères oblongues et vacillantes; l'ovaire, qui est supère, est pedicellé, obrond, surmonté d'un style à stigmate épais, bilamellé. Le fruit, dans cette espèce, cst une très-grosse baie, à écorce ligneuse, uniloculaire, et contenant beaucoup de graines, presque en cœur, nichées dans une pulpe blanche.

HISTOIRE

ET PROPRIÉTÉS DU CALEBASSIER FRANC.

Le calebassier, qu'on désigne dans les Antilles par le nom trivial de calebassier franc, est celui de toutes les espèces de ce genre, qui acquiert les plus grandes dimensions, soit dans sa stature, soit dans la grosseur des fruits qu'il produit; malgré ces deux avantages, ce n'est pas lui qui a la plus grande célébrité, parce que ses fruits ne sont point employés dans la médecine, comme les espèces ou variétés beaucoup plus petites, il constitue un arbre de 5o à 6o pieds d'élévation; ses branches très-multipliées lui forment une cime très-considérable et s'étendent ordinairement horizontalement; les fruits qui pèsent jusqu'à douze livres et plus, sont assez gros pour servir aux nègres à porter de l'eau, même à la conserver longtemps sans altération; ils peuvent contenir lorsqu'ils sont vidés de leur pulpe, dix à douze bouteilles de liquide. Ils servent aussi à mettre du tafia ou du rhum. Les nègres fabriquent encore avec ces fruits beaucoup d'ustensiles de ménage de différentes espèces; tels que des plats creux, des assiettes, des écumoirs, des passoirs, des

cuillers, des bouteilles dans lesquelles le vin ne contracte point de mauvais goût; mais l'usage le plus général de ces grosses calebasses, est d'en faire des couis et des coyemboues : les premiers sont sans couvercle, et les seconds en ont un, qui est fait de la section d'une portion de la partie supérieure de la calebasse; cette portion est percée de trois trous en triangle, pour recevoir trois cordons qui sont assujetis à la partie inférieure, de sorte que cette espèce de calotte supérieure s'enlève à volonté pour laisser passer la main dans le coyemboue, pour y mettre ou ôter les objets qu'on y dépose; en nouant les trois cordons ensemble au-dessus du sommet de cette espèce de boîte, elle se trouve fermée, et peut être transportée ainsi sans que ce qui est dedans puisse en sortir; dans cet état, elle ressemble assez à un encensoir fermé. Quelquefois il y a sur la surface des différens petits meubles faits avec les fruits du calebassier, des dessins dont la régularité est d'autant plus étonnante, qu'ils sont exécutés par des nègres qui n'ont jamais étudié les premiers principes du dessin, et sans autre instrument qu'un mauvais couteau. Quand les nègres veulent faire avec les gros fruits du calebassier des vases entiers pour conserver du vin ou du rhum, ils ne font au sommet qu'une petite ouverture qui puisse aisément être fermée avec un bouchon de liège ordinaire : ensuite, ils introduisent par ce trou de l'eau très-chaude, et par le moyen d'une petite baguette de bois dur, ils font pénétrer l'eau chaude dans la pulpe, qui ne tarde que peu de jours à se dissoudre et à se corrompre; dans cet état, avec une ficelle au bout de laquelle il y a un nœud, ils retirent peu à peu cette pulpe par lambeaux; ils laissent ensuite pendant quinze jours de l'eau croupir dans le vase, et ensuite le rincent plusieurs fois avec de nouvelle eau.

J'ai observé dans un jardin du Port-au-Prince à Saint-Domingue, un calebassier franc d'une grosseur et d'une hauteur si consirables, qu'on avait pratiqué dans le centre de sa cime un salon qui pouvait contenir vingt personnes; on y montait par un escalier de quarante marches. Lorsque les Anglais s'emparèrent du Port-au-Prince, ils ne manquèrent pas de poster une sentinelle dans cette espèce de belvéder, qui dominait sur une partie de la ville et de ses environs; et qui servait aussi de vigie pour découvrir les vaisseaux qui se présentaient pour entrer dans la rade.

CALEBASSE MARONE.

Je ne sais si l'on doit distinguer comme espèce ou comme variété, le calebassier dont les fruits infiniment plus petits, sont employés tous les jours par les blancs et par les nègres, comme une panacée universelle pour plusieurs maladies : s'est-on brûlé quelque partie du corps? de suite on applique sur la plaie un cataplasme de pulpe de calebasse, qu'on change de six heures en six heures, jusqu'à parfaite guérison; selon les créoles, elle est infaillible; a-t-on attrapé un coup de soleil? la pulpe froide de ce fruit appliquée sur la tête ne peut manquer de guérir; est-on tourmenté par la colique? on fait boucaner une calebasse, on en exprime le jus, qu'on mêle avec un peu d'eau, on en prend un lavement, la colique doit cesser; a-t-on fait une chute qui a occasioné une extravasion de sang? du jus de calebasse marone boucanée bu à différentes reprises, remet tout dans l'ordre; est-on menacé ou atteint de maladies de poitrine? le sirop de calebasse marone ne peut manquer ou de vous garantir, ou de vous guérir de cette affreuse maladie; au demeurant, le suc de calebasse marone boucanée, est purgatif, la pulpe est antiseptique, vulnéraire; mais je suis convaincu qu'on emploie ce remède trop fréquemment, et qu'on a tant de confiance dans ses effets, qu'il empêche souvent d'avoir recours à des remèdes plus efficaces. Le fruit dont je viens de parler est rond, il peut avoir environ quatre pouces de diamètre.

Il existe encore dans les bois quelques variétés, peut-être espèces de calebassiers, dont les fruits sont ovales, oblongs; il y en a de très-petits, produits par des arbres d'une stature bien plus petite, et dont les feuilles sont aussi plus ou moins étroites. Au reste, les fruits les plus petits comme les plus gros sont recueillis par les nègres, même par les blancs pour les employer à différens usages économiques.

Il existe à Saint-Domingue une espèce bien distincte de calebassier, à laquelle je me propose de consacrer un article, vu son importance. C'est le *crescentia latifolia*, ou *cucurbitina*, dont le fruit est un poison mortel, j'en donnerai la figure.

Le bois des calebassiers est employé de préférence à tous les au-

tres bois pour faire les panneaux des voitures; outre qu'il est solide et coriace, il ne se fend jamais par l'alternative de la chaleur et de l'humidité, tandis que les panneaux de mahogon (acajou meuble) résistent rarement à l'influence du soleil et de la pluie.

Les branches de calebassier prennent très-aisément de boutures, on s'en sert avec avantage pour faire des clôtures vives, on met les pieux très-près les uns des autres, et dans peu de temps, ils forment une palissade impénétrable.

Les différentes espèces ou variétés de calebassiers, croissent abondamment dans toutes les Antilles, ces arbres se font remarquer par les voyageurs plutôt par la grosseur de leurs fruits, que par leur port, qui n'est rien moins qu'agréable; les fleurs peu remarquables par leurs couleurs, ont une odeur infecte.

PLANCHE XIX.

N°. 1, *port de l'arbre.*
N°. 2, *corolle ouverte.*
N°. 3, *coupe horizontale du fruit.*

BIXA OVELLANA. LIN.

GALLIS, ROCOUYER D'AMÉRIQUE.

ANGLIS, ARNOTTO TREE.

Linnæi, classis 13, ordo 1. *POLYANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 13, ordo 19. *FAM. NAT. TILIACEÆ: DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix quinque partitus, laciniis magnis rotundis, coloratis, extus 5 glandulosis.

— Corolla 5 petala, petalis cum divisuris calicis alternantibus.

— Stamina numerosissima, filamentis longis, receptaculo insertis, antheris subrotundis.

— Ovarium hirsutum, stylo filiformi, et stigmate bifido terminatum.

— Fructus, capsula, ovato subcordata, compressa, setis rigidis, undique echinata, bivalvis, unilocularis, polysperma, valvis intus omnino obtectis membrana, cujus in medio adnascitur receptaculum seminiferum. Semina numerosa, turbinata, pulpa miniata, involuta; et singula cupulæ pedicellatæ infixa : corculum parvum; perispermum carnosum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Bixa foliis cordato ovatis, acuminatis, integerrimis, capsulis echinatis. — *Brown. Jam.* 254. — Orellana folliculis lappaceis, *Pluken. almag.* 272. *t.* 209. *f.* 4. *Comm. hort.* 1. *p.* 65. *t.* 33. — Urucu. *Sloan. Jam.* 150. *Hist.* 2. *p.* 52. *t.* 181. *f.* 1.

DESCRIPTION.

Ce grand arbrisseau, dont le tronc s'élève à la hauteur de quinze à vingt pieds, se divise à son sommet en plusieurs branches diver-

sement disposées, qui forment une cime touffue, et sont garnies de grandes feuilles alternes, ovales cordiformes, pointues, entières, glabres, marquées de nervures latérales roussâtres, et portées par des pétioles munis à leur base de stipules lancéolées, caduques.

Les fleurs, de couleur purpurine, sont grandes, disposées en panicules terminales; elles se composent d'un calice à cinq grandes folioles colorées, ovales obtuses, munies à leur base extérieure de cinq glandes, ou petits tubercules; d'une corolle à cinq pétales égaux, alternans avec les divisions du calice, plus courts que lui, de forme ovale et obtuse dans une espèce, et émarginés et en cœur renversé dans une autre. Les fruits sont des capsules ovales, un peu cordiformes, comprimées, bivalves, entièrement couvertes de pointes roides, uniloculaires, revêtues intérieurement d'une membrane dont le milieu sert de réceptacle à des graines très-nombreuses, recouvertes d'une pulpe rouge dissoluble dans l'eau. Les graines, de forme turbinée, sont attachées à une espèce de cupule pédicellée; leur embryon fort petit, est placé dans un périsperme charnu.

HISTOIRE ET CULTURE DU ROCOUYER;

Fabrication du Rocou, son emploi dans les arts.

Ce joli arbrisseau, indigène de Saint-Domingue et de presque toutes les Antilles, a été cultivé par les premiers colons qui succédèrent aux Flibustiers et Boucaniers; mais ils abandonnèrent cette culture, aussitôt que l'augmentation de bras et de moyens pécuniaires les eut mis à même d'en entreprendre de plus lucratives, telles que celle de l'indigo, du sucre, du café et du coton.

Quand on veut faire une plantation de rocouyers, il faut commencer par bien nettoyer la terre de toute espèce d'herbes, ensuite la bien ameublir; on trace avec un cordeau des alignemens en quinconce, on fait à la distance de huit à dix pieds les uns des autres, selon la qualité de la terre, des petits trous d'un pouce de profondeur, on met trois à quatre graines dans chaque trou, on fait passer dessus légèrement un rateau pour couvrir les graines: quand les jeunes plants sont levés, il faut les sarcler avec soin; lorsqu'ils ont atteint la hauteur de six pouces, on arrache les plus faibles

et l'on en laisse un seul. Au bout de quatre à cinq ans, on commence à faire la récolte des graines : elle se fait deux fois par an; ce qui en détermine l'époque, qui varie selon la température de l'atmosphère, c'est lorsque les gousses, ou plutôt les capsules, commencent à s'ouvrir; alors les nègres les ramassent, en retirent les graines, qu'ils mettent dans des couis, ou sections de calebasse, et les portent dans un baquet proportionné à la quantité de rocou à manufacturer; on met dans ce baquet assez d'eau pour qu'elle surnage les graines; on laisse le tout, pendant six à huit jours, subir une espèce de fermentation; pendant ce temps, la pulpe colorée, dont la graine est couverte, se détache; on accélère cette opération, en agitant fortement avec des pagales l'eau du baquet; on recommence cette espèce de battage jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il ne reste plus de pulpe sur les graines; alors on passe le tout dans un crible, qu'on nomme *hébichet* dans le pays, lequel laisse passer l'eau et la matière rouge qu'elle tient en dissolution, et retient les graines. On remet dans le même canot cette eau qui ne contient plus que la substance rouge; on la laisse fermenter pendant huit jours, ensuite on la repasse dans un crible plus serré que le premier, pour qu'il ne reste aucun corps étranger à la substance rouge; on met ensuite cette eau dans de grandes chaudières, on les chauffe jusqu'à une forte ébullition, pendant laquelle la matière rouge monte à la surface en forme d'écume, et est enlevée avec de grandes écumoires et mise dans de grandes bassines de cuivre. Lorsqu'il ne paraît plus d'écume à la surface de l'eau bouillante, l'opération est finie; on jette l'eau dans laquelle il n'y a plus de substance rouge; et l'on remet dans les mêmes chaudières les écumes qu'on avait enlevées pendant l'ébullition; on les fait bouillir pendant douze heures, en les agitant continuellement avec une spatule de bois, pour qu'elles ne s'attachent point au fond des chaudières, où elles pourraient brûler. On connaît que le degré de cuisson est au point nécessaire, lorsque la matière rouge se détache facilement de la spatule avec laquelle on l'a remuée; pour lors, on la retire des chaudières, et on la met dans des canots de bois bien propres; avant qu'elle refroidisse tout-à-fait, des nègres, qui ont frotté leurs mains d'huile de palma christi, ou ricin, en font des petits pains d'environ deux à trois livres, qu'ils enveloppent dans des feuilles de balisier, ou

canne d'Inde, qu'on lie avec des lanières d'écorce de mahot, espèce de corossolier; on met ces petits pains à achever de se dessécher, sur des planches à l'ombre; trois mois après, ils peuvent être mis dans le commerce. Les bâtimens dans lesquels on fabrique le rocou doivent être le plus éloignés possible, et sous le vent, de la grande case du maître, et des cases des nègres, à cause de la mauvaise odeur que produit la fermentation des graines. Voici une autre manière employée par les Caraïbes, pour la fabrication d'un rocou d'une qualité bien supérieure. Après avoir ôté les graines de leur capsule, au lieu de les mettre dans l'eau pour en faire détacher la matière rouge, ils les frottent entre leurs mains, qu'ils ont imbibées d'huile de palma christi; cette huile s'imprègne facilement de la matière rouge, et adhère à leurs mains, qu'ils râclent avec un couteau de bois, pour la faire se détacher, et la déposer sur des feuilles de canne d'Inde, qu'on expose à l'ombre pour sa dessication, car le soleil dévorerait la couleur; quand cette dessication est à un certain point, on fait avec cette pâte des petites pelottes, qu'on enveloppe de feuilles de balisier, et qu'on peut mettre dans le commerce deux mois après. Le rocou ainsi fabriqué est celui dont se servent les Caraïbes pour se peindre le corps; opération à laquelle ils ne manquent jamais; aussitôt qu'ils se lèvent ou plutôt qu'ils sortent de leur hamac, ils vont se jeter à la mer pour prendre un bain, que le soleil est chargé de sécher, car ils ne se servent point de toiles pour s'essuyer le corps; ils se rendent ensuite à leur carbet, ils s'asseyent sur une petite sellette qui est au milieu; alors leurs femmes viennent les peigner et trousser leurs cheveux; ensuite elles font dissoudre dans de l'huile de ricin, ou carapat, un peu de rocou; et, avec un pinceau, elles en peignent tout leur corps. Cette peinture a un autre objet que celui de la parure, elle tient leur peau dans un état de souplesse qui l'empêche de se crevasser, ou écailler au soleil ou au vent; de plus, elle la préserve de la piqûre des moustiques et maringouins, espèce de cousins multipliés à l'infini dans les pays chauds et humides, et dont on a bien de la peine à se garantir.

Le rocou est employé dans la teinture et même dans la peinture; pour être beau et marchand, il faut qu'il soit d'un rouge de feu, un peu compacte; ses usages économiques ne se bornent pas là: les Espagnols en mettent dans leur chocolat, et dans plusieurs de

leurs ragoûts. Ils prétendent qu'il est fort ami de l'estomac. Le rocou se dissout dans l'eau, mais bien plus facilement dans l'alchool, ce qui le rend propre à être employé dans les vernis. La décoction des racines de cet arbre est emploÿée contre les flux de sang.

Le bois de ce petit arbre est blanc et mou; mais il a une propriété singulière, qui est de s'enflammer très-facilement par le frottement; pour cet effet, les nègres font un trou dans un bois dur, et font en même temps une cheville de rocouyer; en agitant fortement cette cheville dans le trou du bois dur, le feu se manifeste de suite. Indépendamment de l'utilité de la culture du rocouyer, il mérite une place dans les bosquets des jardins curieux; ses fleurs ressemblent par leur forme et par leur couleur, à de jolies roses simples; mais sa transplantation est difficile, et ne réussit qu'autant qu'on enlève beaucoup de terre autour de sa racine; il vaut mieux le semer en place. Son écorce est employée, comme celle de beaucoup d'arbres de la famille des tilliacées, à faire des cordages.

PLANCHE XX.

N°. 1, *fleur vue en dessous.*
N°. 2, *pistil.*
N°. 3, *pétale.*
N°. 4, *étamines.*
N°. 5, *fruit ouvert.*
N°. 6, *graine.*
N°. 7, *id. coupée verticalement pour faire voir la situation de l'embryon.*
N°. 8, *id. coupée horizontalement.*
N°. 9, *embryon.*

PARONYCHIA LANUGINOSA.

PARONIQUE LANUGINEUSE

Linnæi, CLASSIS 5, ORDO 1. *PENTANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, CLASSIS 7, ORDO 1. *FAM. NAT.*, *AMARANTHI. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix, 5 phyllus, angulosus, foliolis cartilaginosis, intus coloratis, apice acuminatis, persistentibus.

— Corolla, O.

— Stamina 5, squammulis 5 interjectis.

— Ovarium ovatum, stylo bifido terminatum, stygmatibus totidem obtusis.

— Fructus, capsula 5 valvis, unilocularis, monosperma, calice persistente connivente, obtecta.

— Semen unicum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Paronychia (*Illecebrum Linnæi*). Lanuginosa, caule ramosissimo, prostrato, lanuginoso; foliis ovatis subsessilibus, villosis, vix stipulaceis; floribus axillaribus, glomeratis, lanuginosis.

DESCRIPTION.

D'une touffe de racines funiformes, presque ligneuses, sortent plusieurs tiges couchées, étalées sur la terre, se divisant en rameaux, se redressant à peine, articulées, grêles, garnies de feuilles opposées, ovales oblongues, obtuses, les radicales longues d'environ 2 pouces, les caulinaires d'environ 3 lignes, pileuses, munies à leur base de très-petites stipules; vertes en-dessus, et de couleur pourprée en-dessous; les fleurs, très-petites, sont agglomérées dans les aisselles des feuilles; elles sont couvertes d'un duvet blanc très-épais, lanugineux, accompagnées de bractées lancéolées aiguës, d'un blanc

cendré; la capsule qui leur succède est à cinq valves, uniloculaire, monosperme, et enveloppée du calice dont les folioles persistantes sont conniventes.

On trouve cette plante dans les lieux arides, dans les plaines des environs du Port-au-Prince à Saint-Domingue.

PLANCHE XXI.

N° 1, *fleur grossie.*

PSIDIUM POMIFERUM.

GALLIS, GOYAVIER SAUVAGE.

ANGLIS, THE GUAVA TREE.

Linnæi, classis 12, ordo 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA*
Jussiæi, classis 14. ordo 7. *FAM. NAT. MYRTACEÆ, DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix superus, 5 fidus, persistens.
— Corolla 5 petala, petalis concavis rotundatis.
— Stamina numerosa, filamentis calici insertis.
— Ovarium turbinatum, inferum, stylo simplici, stigmate obtuso.
— Fructus, bacca aut sphæricea, aut ovata, calice coronata, 4 aut 5 locularis, polysperma, seminibus in pulpa succulenta nidulantibus.

CHARACTER SPECIFICUS.

Psidium pomiferum, foliis oppositis, ovato lanceolatis, lineatis glabris, pedunculis subtrifloris, fructu rotundato.

DESCRIPTION.

Le goyavier sauvage constitue un petit arbre haut d'environ douze à quinze pieds, dont les rameaux multipliés, tétragones dans leur jeunesse, sont recouverts dans un âge plus avancé, d'une écorce cendrée très-unie, et garnie de feuilles opposées, ovales lancéolées, marquées de lignes opposées ascendantes, et portées par des pétioles courts. Les fleurs de couleur blanche sont portées sur un pédoncule axillaire souvent uniflore, quelquefois triflore; leur calice turbiné et supérieur se divise en cinq découpures ovales, persistantes; la corolle se compose de cinq pétales concaves ovales et obtuses. L'ovaire turbiné est surmonté d'un style simple à stigmate obtus; le fruit

est une baie presque ronde couronnée par le calice quadriloculaire, contenant une grande quantité de graines anguleuses et osseuses, nichées dans une pulpe rouge, ou blanche dans une variété.

HISTOIRE ET UTILITÉ.

Quelques botanistes ont prétendu que le goyavier est indigène de l'Afrique, et a été apporté dans les Antilles, je ne partage point cette opinion; j'ai trouvé dans les hautes montagnes de Saint-Domingue et de la Jamaïque, le goyavier de montagne, (*psidium montanum de Linn.*) arbre de la plus haute stature; et je l'ai observé dans des forêts antiques, où la grosseur et la hauteur des arbres attestent que ces lieux n'ont jamais été ni cultivés, ni habités; nul doute donc que le genre goyavier est indigène des Antilles.

Le goyavier sauvage est multiplié à l'infini, dans tous les cantons de Saint-Domingue, de la Jamaïque, et de toutes les Antilles; ses fruits, quoiqu'acides, sont fort recherchés par les oiseaux, par les bœufs, les chevaux, les mulets et les cochons; tous ces animaux ne pouvant digérer les graines de cette espèce de fruit, les disséminent dans tous les endroits où ils rendent leurs excrémens; et il est de fait que ces graines lorsqu'elles ont séjourné dans leur estomac, germent ensuite plus promptement et plus facilement.

Les colons ne mangent point crus les fruits de cette espèce de goyavier, mais on en fait d'excellentes compotes, auxquelles il faut ajouter beaucoup de sucre, pour faire disparaître leur acidité; la manière de faire ces compotes, est de couper en quatre parties le fruit, en ôter la peau, le faire cuire à demi dans l'eau, le retirer et le faire égoutter, le remettre ensuite à cuire dans un sirop clarifié, en ajoutant un peu de cannelle.

Le parti le plus avantageux qu'on puisse retirer de la goyave sauvage, c'est d'en faire une conserve ou pâte ferme, qui peut se conserver plusieurs années, et se transporter en Europe; cette conserve, très-agréable au goût, fortifie l'estomac par son principe astringent, et est précieuse sous ce rapport, dans un climat où la chaleur relâche nécessairement ce viscère. L'écorce du goyavier contient beaucoup d'acide gallique et de tanin, aussi s'en sert-on pour le tannage des cuirs; on fait aussi avec l'écorce des racines, ou les bourgeons nais-

sans, des tisanes astringentes; le bois est bon à brûler; on en fait de très-bon charbon, mais il n'est point employé dans la construction des bâtimens, parce qu'il se tourmente toujours. Il y a si peu de différence entre le goyavier sauvage (*psidium pomiferum*) et le goyavier franc ou blanc (*psidium pyriferum*), que je suis porté à croire que ce dernier n'est qu'une variété du premier; le goyavier blanc a ses fruits un peu plus gros et plus allongés; la pulpe est douce au lieu d'être acide; c'est cette espèce ou variété que l'on sert sur les tables; les créoles des Antilles les mangent plus volontiers lorsqu'elles ne sont pas mûres, alors elles sont astringentes; les Européens les préfèrent très-mûres; à cette époque, elles sont relâchantes; l'odeur qui émane des goyaves produit des sensations toutes différentes sur certains individus : elle plaît aux uns et déplaît aux autres. On fait avec les goyaves aigres, ou douces, des gelées très-agréables; pour cet effet, on ôte la peau, on les coupe par morceaux, on les fait bouillir dans de l'eau, jusqu'à diminution des deux tiers; on passe le résidu dans un tamis, et l'on achève de faire cuire le jus dans un sirop bien clarifié. Si on veut donner à la gelée une couleur rouge, on y met un peu de suc des baies de nopal, ou raquette. Les fruits du goyavier blanc se servent souvent coupés par tranches dans du vin rouge, avec du sucre et un peu de poudre de cannelle. Les fruits des goyaviers ont une saveur qui plaît assez aux Européens; mais leur pulpe est tellement remplie de semences osseuses, qu'il est impossible de ne pas les manger en même temps. Les goyaves espagnoles, qui constituent une variété du goyavier blanc, sont plus grosses, et ont moins de graines. Je voudrais qu'on essayât de greffer le goyavier sur les myrtes ou sur les eugenias; on sait par expérience que l'effet de la greffe est de produire des fruits dont la pulpe augmente en volume, et dans lesquels le nombre des graines diminue, même quelquefois disparaît.

Une espèce marquante du genre goyavier, est le goyavier de montagne (*psidium montanum de Linn.*). C'est le géant de la famille; j'en ai observé dans les montagnes de la Jamaïque, qui avaient près de cent pieds de hauteur; leur bois est assez dur, de couleur brune ondulée; on l'emploie dans les constructions de cases; mais il a le grand défaut de se tourmenter d'après les modifications météoriques de l'air; on emploie plus avantageusement ce bois à faire du merrain

pour couvrir les cases. On en fait aussi des cannes pour se promener. Les fruits sont beaucoup plus petits que ceux des autres espèces; ils sont acides; à peine bons à manger. Cet arbre diffère des deux espèces précédentes par sa haute stature, par la forme de ses feuilles, oblongues, pointues, crénelées et luisantes; par les fleurs qui sont sur des pédoncules axillaires, opposés et multiflores.

PLANCHE XXII.

N°. 1, *fleur entière.*
N°. 2, *pétale.*
N°. 3, *étamine.*
N°. 4, *coupe horizontale d'un ovaire, pour faire voir les cinq loges naturelles à ce fruit.*
N°. 5, *coupe horizontale d'un fruit mûr.*
N°. 6, *graines grossies.*
N°. 7, *graine coupée verticalement.*
N°. 8, *embryon.*

MYGINDA URAGOGA.

MYGINDE DIURÉTIQUE.

Linnæi, CLASSIS 4. ORDO 4. *TETRANDRIA TETRAGYNIA.*

Jussiæi, CLASSIS 14. ORDO 13. *FAM. NAT. RHAMNOIDEÆ. DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix, minimus 4 partitus, persistens.

— Corolla, tetrapetala, petalis patentibus, planis, obtusis.

— Stamina 4, filamentis erectis, corolla brevioribus.

— Ovarium, subrotundum, styli 4 breves, stigmata simplicia, acuta.

— Fructus, drupa subglobosa, fæta nuce monosperma.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caule fruticoso, foliis ovato acutis, argute serratis subsessilibus; pubescentibus. — *Jacq. Am. p.* 24. *t.* 16. — *Lam. Ill. gen.* 1544. *t.* 76.

DESCRIPTION.

Cet arbrisseau, qui s'élève à environ sept à huit pieds, se divise en rameaux recouverts d'une écorce brune à l'extérieur, et de couleur orangée à l'intérieur; les feuilles qui les garnissent sont opposées, lancéolées, ou ovales pointues, finement denticulées, portées par des pétioles très-courts, de couleur rougeâtre; les fleurs petites et d'une couleur pourpre, sont disposées sur des pédoncules filiformes, opposés, axillaires, se partageant en deux à leur sommet, et chaque portion se sous-divisant en trois pédoncules, portant chacun une fleur; celle du milieu fleurit long-temps avant les deux latérales; les calices sont très-petits, persistans, et divisés en quatre. La corolle se compose de quatre pétales arrondis, planes et très-ouverts; les éta-

mines, au nombre de quatre, sont plus courtes que la corolle; l'ovaire, qui est rond, est surmonté d'un style très-court, qui se divise en quatre stygmates simples et aigus; le fruit est un drupe globuleux de couleur rouge, de la grosseur d'un petit pois, renfermant un noyau uniloculaire, monosperme. J'ai trouvé ce petit arbrisseau aux environs du Cap-Français à Saint-Domingue. Les racines sont employées comme diurétiques; on en fait une décoction ou infusion. Les Espagnols des Antilles nomment cette plante Yerva de Maravedi, herbe d'une obole, parce qu'elle est si abondante, qu'elle se vend à très-bas prix. Le nom de Myginde lui a été donné comme hommage rendu à un fameux botaniste de ce nom, conseiller aulique à Vienne.

PLANCHE XXIII.

N°. 1, *pistil et étamines.*
N°. 2, *calice.*
N°. 3, *fleur entière.*
N°. 4, *fruit.*
N°. 5, *graine grossie.*
N°. 6, *graine coupée horizontalement.*

ANONA MURICATA.

GALLIS, COROSSOLIER A FRUIT HÉRISSÉ.

ANGLIS, THE SOUR-SOP-TREE.

Linnæi, classis 13, ordo 7. *POLYANDRIA POLYGINIA.*
Jussiæi, classis 13, ordo 16. *FAM. NAT. ANONÆ DICOTYLEDONES.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix, trifidus, laciniis acutis.

— Corolla, 6 petala, petalis interioribus minoribus.

— Stamina numerosissima, antheris subsessilibus, receptaculum hæmisphericum obtegentibus.

— Ovaria multa, in unum concrecta, stigmatibus obtusis.

— Fructus, bacca, ex plurimis concreta, aut cortice muricato, aut squammoso, aut reticulato, aut rarius, lævi, intus pulposa, multilocularis, loculis monospermis.

CHARACTER SPECIFICUS.

Anona muricata foliis ovato lanceolatis, glabris, nitidis, planis, pomis maximis, cordato oblongis, incurvis muricatis. — Merian Surinam, t. 14. — Anona maxima foliis latis splendentibus. Fructu maximo viridi, conoide, tuberculis, seu spinulis innocentibus aspero. Sloan. Jam. Hist. 2, p. 166, t. 225. — Guanabanus fructu viridi lutescente; molliter aculeato. Plum. Gen. 43. Miss. 6, t. 112, — Sur. Herb. 65 et 168.

DESCRIPTION.

Le corossolier constitue un arbre de moyenne stature, dont le tronc, recouvert d'une écorce grisâtre, est couronné par une cime composée de rameaux diversement disposés, et garni de feuilles pétiolées, alternes, ovales, lancéolées, pointues, glabres, luisantes, d'un vert foncé par-dessus, plus pâles en-dessous; les bourgeons terminaux sont pointus et de couleur jaunâtre. Les fleurs, d'un

blanc jaunâtre, sont disposées sur des pédoncules qui sortent çà et là de l'écorce des grosses branches, même du tronc; elles sont solitaires, d'une assez grande dimension, et composées d'un calice trifide, persistant; la corolle a six pétales, les trois extérieurs sont très-grands, charnus, coriaces, pointus et ouverts; les trois intérieurs sont beaucoup plus petits et obtus; le fruit est une grosse baie en cœur oblong, ayant sa pointe un peu recourbée; cette baie se compose d'une infinité de petites baies aggrégées ensemble et recouvertes d'une enveloppe ou écorce commune de couleur d'un vert jaunâtre, et toute hérissée de pointes molles, peu piquantes; il existe de ces fruits qui pèsent trois à quatre livres; la pulpe qu'ils contiennent est blanche, succulente, filandreuse, d'une saveur douce aiguisée d'un peu d'acide; dans cette pulpe sont nichées une grande quantité de semences ovales, oblongues, un peu comprimées et de couleur de café.

OBSERVATION.

L'anona variété β de l'Encyclopédie, page 123, ainsi désigné, *anona muricata, pomis rotundioribus. Lam.* — Ou *guanabanus fructu aureo, et molliter aculeato. Plum. Gen.* 43. *miss.* 6. *t.* 114. *sur. herb. n°* 68. — *Burm. Am. t.* 143. *f.* 1. *vulgo* le cachiman; la pomme cannelle n'est point une variété de l'*anona muricata*, mais constitue l'espèce de l'*anona squammosa*, que je me propose de faire connaître dans la livraison suivante.

Je crois qu'il convient de changer le nom de corossol que l'on donne dans l'Encyclopédie à l'anona muricata en celui de corossolier; et d'adopter celui de corossol pour le fruit seulement; cet arbre tire son nom de l'île de Curaçao ou Curasso, et par corruption corossol, dont il est indigène. Il a été apporté à Saint-Domingue et dans les autres Antilles où il s'est si bien naturalisé, qu'il n'y a pas une seule plantation où l'on n'en trouve.

USAGE ET CULTURE.

Le corossolier semé de graines produit des fruits la troisième année, il donne deux récoltes par an: ses fruits se mangent de beaucoup de manières; la plus usitée, est de les laisser mûrir, ce que l'on connaît quand l'écorce tire sur le jaune, et que les pointes dont elle est hérissée commencent à noircir; on les laisse après les avoir cueillis pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'ils deviennent très-mous, alors ils se servent sur les tables et se mangent avec ou sans sucre. Quelquefois on les fait cuire au four; de cette manière, ils conviennent à beaucoup de personnes, en y ajoutant aussi du sucre. On

fait encore avec la pulpe délayée dans de l'eau et passée dans un tamis un peu clair, une espèce de crême à laquelle on ajoute du sucre et un peu de cannelle réduite en poudre; ce mets très-délicat peut être donné même à des malades. Les colons espagnols de l'île de Saint-Domingue cueillent les fruits du corossolier bien avant leur maturité, au quart de leur grosseur; ils en enlèvent la peau, et les font cuire dans l'eau, ce qui constitue une nourriture solide et très-saine; ces fruits ainsi préparés, façonnés en forme de marons, et glacés avec du caramel, rappellent les marons glacés d'Europe, et peuvent leur être assimilés. Ces mêmes fruits coupés par tranches, frits dans du beurre, ou de la graisse de cochon, font de très-bons beignets, qu'on saupoudre de sucre, et sur lesquels on met du jus d'orange; en exprimant le suc du corossol lorsqu'il est bien mûr, y ajoutant un peu de sucre, et le laissant fermenter pendant deux jours, on obtient un petit vin très-agréable, et susceptible d'enivrer; mais il ne se conserve pas plus de deux à trois jours, et passant à l'acide, constitue un bon vinaigre. On regarde généralement le corossol, comme antiscorbutique, on cite même des malades qui se sont guéris du scorbut en mangeant beaucoup de ce fruit; on le donne même, mais en petite quantité aux malades, pendant les accès de fièvre, en leur recommandant de ne faire qu'en sucer la pulpe.

Dans quelques cantons des Antilles, on fait des haies vives, avec des corossoliers, soit en les plantant de boutures, soit en les semant en place, comme on fait pour les haies de citronniers, et cette dernière méthode est la meilleure. Le bois du corossolier est blanc, on ne l'emploie à aucun usage économique; les feuilles froissées entre les mains exhalent une odeur fort désagréable; si l'on veut faire avec cet arbre des haies impénétrables, il faut croiser les branches d'un arbre sur l'autre et les greffer par approche.

PLANCHE XXIV

N°. 1, *pistils et étamines.*
N°. 2, *étamine.*
N°. 3, *pistil.*
N°. 4, *pétale.*
N°. 5, *graine.*
N°. 6, *graine coupée verticalement.*
N°. 7, *embryon.*

FURCRÆA GIGANTHEA.

(*AGAVE FOETIDA.* LINN.)

FOURCROY GIGANTESQUE.

LINNÆI, CLASSIS 6, ORDO 1. *HEXANDRIA MONOGYNIA.*
JUSSIÆI, CLASSIS 3. ORDO 5. *FAM. NAT. MONOCOTYLEDONES LILIACEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix tubulosus infundibuliformis, limbo 6 partito, laciniis tribus exterioribus oblongis, interioribus ovatis.

— Corolla o.

— Stamina 6 filamenta glandulæ ovarii apicem obtegenti, inserta, corolla medio breviora, anthæræ versatiles.

— Ovarium inferum, subtrigonum, stylo filamentis longiori, stigmate trifido.

— Fructus, capsula subtrigona, trivalvis, trilocularis polysperma, semina multa compressa, gemino ordine disposita.

CHARACTER SPECIFICUS.

Furcræa, caudice brevi cylindrico, petiolorum vestigiis asperato, foliis ensiformibus longissimis, dentato spinosis, floribus amplissime paniculatis, scapo altissimo. — Aloe americana viridi, rigidissimo, et fœtido folio, pitte dicta indigenis. Commer. Hort. 2. p. 55. t. 18. — Aloe americana radice tuberosa minor. plukn. 19. t. 25 et f. 2.

DESCRIPTION.

D'un faisceau de racines en partie tubéreuses, et en partie fibreuses, sort un stipe ou caudex, court, cylindrique, autour duquel sont disposées irrégulièrement des feuilles ensiformes, sessiles, longues de trois ou quatre pieds, larges de trois à quatre pouces, un peu épaisses, presque carénées sur le dos, garnies à leur marge de

petites épines crochues ; du milieu de ces feuilles s'élève une hampe, haute quelquefois de plus de 25 pieds, munie de loin en loin de petites feuilles florales, et terminée par une immense panicule, dont les rameaux sont garnis d'une infinité de fleurs d'un blanc verdâtre ; ces fleurs se composent d'un calice infundibuliforme, divisé profondément en six parties, dont les trois extérieures sont oblongues, et les trois autres ovales; les étamines sont au nombre de six, leurs filamens sont placés sur un corps glanduleux, qui recouvre le sommet de l'ovaire, ils portent des anthères oblongues, jaunes et vacillantes; l'ovaire est infère, presque trigone, il est surmonté d'un style filiforme, terminé par un stigmate trifide : le fruit est une capsule presque trigone, trivalve, à trois loges contenant chacune une grande quantité de graines plates disposées sur deux rangs.

HISTOIRE

ET FABRICATION DE LA FILASSE QU'ON NOMME PITTE.

La plante Fourcroy, intéressante sous plus d'un rapport, croît spontanément dans les bois, et dans les terres les plus arides de plusieurs cantons de St.-Domingue; si elle ne se trouve pas dans tous, il faut l'attribuer à l'insouciance des colons qui devraient en faire des plantations; ce qui les dispenserait d'envoyer quelquefois très-loin pour se procurer l'espèce de filasse qui provient de cette plante, avec laquelle on fabrique toute sorte de cordages dont il est impossible de se passer dans les habitations. — Voici la manière de procéder; pour extraire la filasse de la plante Fourcroy, qu'on nomme vulgairement pitte dans les Antilles, on va couper dans les bois des feuilles de pitte, on en fait des paquets qu'on porte sous des hangars, qu'on nomme ajoupats à Saint-Domingue; là sont disposés plusieurs établis, les uns horizontalement, les autres inclinés de la même manière que ceux dont se servent les tanneurs pour racler les peaux avec un couteau de fer; sur les premiers on écrase les feuilles de Fourcroy avec de gros maillets de bois dur; sur les seconds on les racle fortement avec des couteaux de bois, à l'effet d'en enlever l'épiderme, et de les débarrasser d'une grande partie du suc gommo-résineux dont elles sont pleines; par ces deux opérations, la partie filamenteuse reste presqu'à nu ; il n'est plus besoin que de la laver en grande eau,

et de la faire sécher au soleil ; alors elle peut être mise dans le commerce. On fabrique avec cette filasse plusieurs espèces de cordages; on en fait principalement des licous pour les chevaux, des éperlans, c'est ainsi qu'on nomme vulgairement à Saint-Domingue, une corde très-longue, au bout de laquelle les nègres font une grande boucle à nœud coulant, qu'ils ont l'adresse de faire passer dans le cou d'un cheval qui galope devant eux, même à une distance assez considérable ; ce qui est remarquable dans cette opération, c'est qu'aussitôt que le cheval se sent pris, il s'arrête de suite, et ne fait aucun effort pour se débarrasser.

On fabrique encore avec la filasse de la plante Fourcroy, des hamacs; ce sont des espèces de filets, suspendus à deux crochets opposés, dans lesquels les créoles aiment naturellement à passer une bonne partie de la journée, à se balancer ou à dormir.

On fait encore avec cette filasse des caparaçons pour couvrir les chevaux, et les garantir de la piqûre des mouches.

C'est surtout dans la partie espagnole de Saint-Domingue que sont les grandes manufactures de cordages de filasse pitte, ce genre de travail est peu pénible, il se fait à l'ombre et convient sous ces deux rapports au caractère indolent des colons espagnols.

PLANCHES XXV ET XXVI.

CACTUS MELOCACTUS.

CACTIER A COTES DROITES.

GALLIS, TÊTE D'ANGLAIS.

ANGLIS JAMAICÆ, TURCS-HEAD, BONET TURC.

Linnæi, classis 12, ordo 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 13, ordo 4. *FAM. NAT. DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix urceolatus, aut tubulosus, ovario adhærens, squammis appendiciformibus sæpe tectus.

— Corolla polypetala, petalis multiplici serie dispositis, inæqualibus, basi subcoalitis.

— Stamina numerosa inferne coalita.

— Ovarium inferum, stylo unico terminatum, stigmate multifido.

— Fructus bacca infera, umbilicata, corolla marcessita sæpius coronata, unilocularis, polysperma.

— Semina multa, in pulpa nidulantia.

CHARACTER SPECIFICUS.

Cactus subrotundus quatuor decim angularis. Linn. — Echinomelo cactus. Clus. ex. t. 92. lib. ic. 2. p. 24. Bradl. succ. 4. p. 9. t. 32.

Cactus melocactus, subrotundus 12 ou 18 angularis, costis dorso, spinis stellatim dispositis, echinatis, spadice cylindrico tomentoso et spinuloso, in apice florifero. t.

DESCRIPTION.

D'un faisceau de racines funiformes et fibreuses, sort un corps charnu, arrondi, de couleur verte, de la grosseur d'un melon or-

dinaire, divisé en 12 à 18 côtes séparées par un sillon assez profond; ces côtes sont munies sur leur dos d'un rang d'épines droites, roides, disposées en étoiles, et garnies à leur base d'un duvet cotonneux. Du sommet de ce corps charnu s'élève une espèce de spadix cylindrique, couvert d'un duvet fauve très-dense, entremêlé de petites épines purpurines très-aiguës; au travers de ce duvet, surtout vers le sommet du spadix, sortent des fleurs de couleur cramoisie, dont le calice placé sur l'ovaire est composé de plusieurs pétales inégaux qui se fannent et persistent long-temps au bout du fruit; les étamines très-nombreuses adhèrent aux pétales intérieurs, et sont disposées sur plusieurs rangs les unes sur les autres; les anthères sont petites et jaunâtres. L'ovaire est infère, surmonté d'un style filiforme, terminé par un stigmate à cinq rayons ouverts; le fruit est une baie pourpre, ellipsoïde, rétrécie par le bas; ombiliquée et couronnée par la corolle desséchée; elle est uniloculaire et renferme un grand nombre de petites semences noires, nichées dans une pulpe blanche et visqueuse.

J'ai trouvé fréquemment cette plante singulière dans les lieux les plus arides et les plus rocailleux de Saint-Domingue et de la Jamaïque; elle se propage facilement par des rejetons qui poussent près de la souche principale; on peut aussi la semer de graines. Les fruits sont bons à manger.

PLANCHE XXVII.

CACTUS FLAGELLIFORMIS.

CACTIER FLAGELLIFORME.

VULGO. QUEUE DE SOURIS.

Cactus polygonus, repens, aut scandens, floribus oblongis purpureis. — Ficoïdes americanum, seu cereus minimus serpens americanus, Plum. alm. 148. t. 158. f. 6? Sloan Jam. hist. 2. p. 158. Gay. dendr. 22. — Cactus repens decem angularis. Linné.— Cactus cylindraceus sulcatus, pusillus, repens, aculeis setaceis confertis. Brown. Jam. 238.

DESCRIPTION.

D'un faisceau de racines funiformes et fibreuses, sortent plusieurs tiges cylindriques, d'environ six lignes de diamètre, cannelées, articulées, rampantes, lorsqu'elles ne trouvent pas de support; et grimpantes lorsqu'elles rencontrent un arbre auquel elles peuvent s'attacher par les petites radicules dont elles sont pourvues, lesquelles pénètrent dans les crevasses de l'écorce de l'arbre. Ces tiges sont totalement couvertes de petits faisceaux d'épines courtes, aiguës, faibles, disposées en étoiles sur de petits mamelons. Les fleurs éparses sur ces tiges, à des distances inégales, sont longues de près de cinq pouces, d'un rouge pourpre; la partie inférieure du calice est garnie d'écailles inégales, pointues, colorées, la base est garnie d'une aigrette de poils soyeux, qui deviennent épineux; les pétales de la corolle sont inégaux en longueur et en largeur; ils sont imbriqués et représentent une fleur double. Les étamines, en grand nombre, sont disposées par étages; les anthères de couleur jaune, sont portées par des filamens blancs, et paraissent un peu au-dessous du sommet de la fleur. L'ovaire est presque rond, il est surmonté d'un style filiforme, terminé par un stigmate à plusieurs divisions très-courtes. Le fruit est une baie presque ronde, de couleur jaunâtre, ombiliquée et couronnée par la corolle desséchée; elle est enveloppée d'une touffe de duvet mêlée d'épines très-fines.

HISTOIRE.

Cette plante d'une structure extraordinaire, rampe sur les vieux rochers, dont elle couvre quelquefois entièrement la surface par la multiplicité de ses tiges, et non-seulement elle en cache la difformité, mais elle les transforme en jolis parterres, où le grand nombre de fleurs de la couleur la plus éclatante, offre aux yeux des voyageurs un spectacle inattendu dans des lieux si arides qu'aucune autre plante que les cactiers ne peut y exister; il est bon de savoir que quoique cette famille de plantes se contente du terrain le plus maigre, le plus aride, et résiste aux chaleurs les plus fortes, si l'on plante un cactier de quelque espèce qu'il soit dans une meilleure terre, qui soit moins exposée aux grandes chaleurs, il devient plus vigoureux et plus grand. D'après cela si l'on plante un cactier flagelliforme dans un jardin au pied d'un arbre, il grimpera jusqu'à son sommet; et si ces deux végétaux fleurissent dans le même temps, (ce que l'on peut faire coïncider), les fleurs contrastant et par leur forme et par leur couleur, formeront un tableau enchanteur. Ce cactier se multiplie facilement par boutures, qu'il faut laisser quelques jours avant de les mettre en terre.

PLANCHE XXVIII.

YUCCA ALOIFOLIA.

YUCCA A FEUILLES D'ALOÈS.

Linnæi, classis 6. ordo 1. *HEXANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 3. ordo 4. *FAM. NAT. MONOCOTYLEDONES LILIACEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

— Calix campanulatus, profunde 6 divisus, laciniis oblongo ovatis, basi conniventibus.

— Corolla. o.

— Stamina 6 superne incrassata, inflexa, basi corollæ inserta.

— Ovarium oblongum, subtrigonum, filamentis longius. Stigmate sessili, perforato, trisulcato, lobis bifidis.

— Fructus capsula oblongo ovata, obtuse trigona, trivalvis, trilocularis, loculis dissepimento divisis.

— Semina plana, pulpa violacea involuta, duplici serie loculamenti parietibus adfixa.

CHARACTER SPECIFICUS.

Yucca foliis crenatis, strictis. Linn.

Yucca arborescens, foliis rigidioribus, rectis, serratis, Dillen. Hort. Eltham. p. 435. t. 323. f. 416.

Aloe yuccæ foliis caulescens, Plukn. Almag. p. 19. t. 256. f. 3.

DESCRIPTION.

D'une touffe assez dense de racines funiformes et fibreuses, sort un tronc cylindrique de trois à quatre pouces de diamètre, garni depuis sa base, lorsqu'il est jaune, de feuilles très-rapprochées, sessiles, linéaires lancéolées, droites, finement denticulées, très-roides, longues de quinze à dix-huit pouces, presqu'amplexicaules, et terminées par une pointe ou épine très-dure, très-aiguë, de

couleur brune foncée; à mesure que le tronc s'élève, et il parvient quelquefois à vingt-cinq ou trente pieds de hauteur, il se dépouille de feuilles dans le bas; alors les cicatrices des pétioles des feuilles tombées le rendent très-raboteux. Du centre des feuilles qui couronnent ce tronc, s'élève une hampe, portant un immense épi paniculé, garni d'une infinité de fleurs pendantes chacune à un pédoncule partiel; elles ont à peu près la forme et la grandeur d'une petite tulipe; leur couleur est un blanc sale en dedans, et une teinte rougeâtre en dehors; elles sont composées d'un calice campanulé, divisé profondément en six parties ovales oblongues, presque conniventes à leur base. Les étamines sont au nombre de six, les filamens sont de couleur blanche, charnus, recourbés en dehors vers leur sommet, et portant de petites anthères jaunes. L'ovaire est oblong, presque trigone, plus long que les étamines; il est surmonté d'un stigmate sessile, perforé, à trois sillons, à trois lobes bifides: le fruit est une capsule oblongue à trois angles obtus, longue d'environ un pouce et demi, trivalves, à trois loges séparées chacune par une cloison à laquelle adhèrent deux rangs de graines plates, entourées d'une pulpe violette.

HISTOIRE.

Cette belle plante, originaire du Pérou, s'est parfaitement naturalisée dans les Antilles; elle s'y élève quelquefois à vingt-cinq ou trente pieds; elle se fait remarquer dans les jardins par la singularité de son port et par son immense épi paniculé de fleurs, qui ont beaucoup de ressemblance avec nos tulipes, mais dont l'odeur est désagréable; on retire des feuilles, traitées de la même manière que celles du furcræa, une filasse avec laquelle on fabrique différentes espèces de cordages, et même des tissus.

On forme avec les yucca, en les plantant très-près les uns des autres, des haies de clôture impénétrables aux bestiaux qui redoutent la piqûre des épines qui terminent les feuilles de cette plante; l'inconvénient de ces sortes de haies, c'est que lorsque les feuilles du bas des tiges sont tombées, ce qui arrive par vétusté, si ces tiges ne sont pas très-rapprochées les unes des autres, elles laissent entre elles des intervalles par lesquels on peut passer.

J'ai retiré de la pulpe qui enveloppe les graines de l'yucca une belle couleur d'un rouge violet, mais qui a peu de solidité. Peut-être pourrait-on la fixer par le moyen de quelque mordant minéral ou végétal.

On peut multiplier les yucca de deux manières, par les rejetons qui poussent au pied ou par le moyen des graines, ce qui exige plus de temps pour leur croissance.

A la Jamaïque, où cette plante est commune, on la nomme la lance espagnole.

PLANCHE XXIX.

CACTUS OPUNTIA NANA.

CACTIER RAQUETTE NAIN.

Linnæi, classis 12, ordo 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 14, ordo 3. *FAM. NAT. DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

CHARACTER SPECIFICUS.

Cactus humilis, subprocumbens, articulato prolifer, articulis ovatis rotundatis, compressis; spinulis abortivis, flore sordide luteo.

DESCRIPTION.

D'un faisceau de racines filiformes et fibreuses, sort une tige basse, presque couchée, se divisant en plusieurs articles irrégulièrement implantés les uns sur les autres, applatis, charnus, de forme ovale, arrondis à leur sommet, parsemés de petits faisceaux de spinules avortées; les fleurs d'un jaune sale, sont sessiles sur les bords des articles; elles se composent d'un calice qui couronne l'ovaire, et d'une corolle à plusieurs pétales ovales cunéiformes, disposés sur plusieurs rangs, ce qui leur donne l'aspect de fleurs doubles; les étamines, en très-grand nombre, sont plus courtes que les pétales. L'ovaire turbiné, est surmonté d'un style cylindrique terminé par un stigmate en rayon : le fruit est une baie qui a la forme d'une petite figue, de couleur jaune sale uniloculaire, et contenant une grande quantité de graines noires nichées dans une pulpe jaunâtre; cette baie est souvent couronnée par la corolle desséchée; sa surface est parsemée de petits faisceaux de spinules très-courtes.

HISTOIRE.

Cette espèce de cactier raquette, est remarquable par sa stature basse, presque couchée; elle se compose d'articles plus petits que dans les autres variétés; ils sont aussi plus épais, plus charnus; les épines en faisceau, dont leur surface est parsemée, sont très-courtes,

et comme avortées; on mange les fruits de ce cactier, mais il faut enlever avec soin les petits faisceaux d'épines dont leur surface est parsemée. On emploie les articles de cette raquette, comme ceux de plusieurs autres espèces, à faire des cataplasmes émolliens et maturatifs; pour cet effet, on les fait cuire à demi sous de la cendre chaude, ensuite on les coupe par leur milieu dans le sens de leur plan, et chaque hémisphère forme un cataplasme qu'on applique par son côté intérieur sur la tumeur à résoudre.

J'ai observé cette plante dans la plaine aride et brûlante qu'on nomme la Désolée, qu'on devrait plutôt appeler Désolante, car dans l'espace de cinq à six lieues on ne trouve que des cactiers dont aucuns ne peuvent procurer d'ombrage, et dont beaucoup, couverts d'horribles épines, semblent avertir le voyageur de ne pas s'approcher d'eux. Sur plusieurs espèces on trouve la cochenille sylvestre.

PLANCHE XXX.

CACTUS OPUNTIA TUNA.

CACTIER RAQUETTE. TUNA.

Linnæi, classis 12, ordo 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 14, ordo 3. *FAM. NAT., DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

CHARACTER SPECIFICUS.

Cactus articulato prolifer, articulis ovato-oblongis, spinis subulatis, Linn. — Elth. 396. t. 295. f. 380. — Sloan. Jam. Hist. 2. p. 149. t. 244. f. 1. — Plum. Spec. 6.

DESCRIPTION.

Cette espèce de cactier, constitue un arbrisseau, qui s'élève quelquefois à plus de 15 pieds de hauteur; sa tige presque cylindrique, un peu comprimée, courte, ligneuse, couverte de longues épines jaunâtres inégales et très-poignantes, se divise en branches formées d'articulations implantées les unes sur les autres, de forme ovale oblongue, applaties sur les deux surfaces, charnues, épaisses d'environ un pouce, longues de près d'un pied, et parsemées à distances égales de petits faisceaux d'épines, plus ou moins nombreuses, très-dures, de différentes longueurs, et très-piquantes; vers le sommet des articulations, on peut remarquer de petites pointes charnues, rougeâtres, ayant la forme d'une petite corne; ces sortes de pointes ne sont autre chose que des feuilles, qui tombent promptement. Les fleurs assez grandes, sont sessiles sur les bords des articles; leur calice, sondé avec l'ovaire, se compose de cinq à sept folioles planes, inégales, coriaces, arrondies; la corolle a plusieurs pétales insérés sur les bords du calice, cunéiformes obtus, traversés dans leur longueur par une nervure dorsale, disposés sur plusieurs rangs, et de couleur jaune terne, lavé de rouge : les étamines très-nombreuses, ont des filamens blancs, inégaux, sur plusieurs rangs, et terminés par de petites anthères jaunes; ils sont moins longs que les pétales. L'ovaire adhérent avec le calice a la forme d'une toupie; il est sur-

monté d'un style cylindrique terminé par un stigmate multifide; le fruit est une baie ressemblant à une figue, de couleur pourpre dans sa maturité; elle est uniloculaire, et contient une grande quantité de graines nichées dans une pulpe rouge de sang; cette baie est parsemée de petits mamelons, portant un faisceau d'épines courtes, sétacées, très-aiguës, se détachant très-facilement, et s'insinuant dans la peau de ceux qui les manient sans précaution.

HISTOIRE.

On trouve fréquemment cette espèce de cactier, dont l'aspect est hideux, son tronc étant absolument couvert de longues épines sétacées; il croît à Saint-Domingue dans la savane ou plaine la Désolée, près des Gonaives; je l'ai observé aussi sur le chemin qui conduit de l'Archay au Port au Prince; son fruit est bon à manger, mais il faut prendre garde aux petites épines, parsemées sur sa surface.

Les chimistes ont torturé de toutes les manières le suc pourpre dont le fruit de ce cactier est rempli, mais toujours sans succès; si l'on trouvait le moyen de fixer cette belle couleur, ce serait un dédommagement de la perte presque totale des murex dont les Phéniciens tiraient la couleur pourpre si renommée; on ne sait à quoi attribuer la disparition de ce coquillage précieux; j'en ai trouvé quelques-uns au bord de la mer, près du Cap Français à Saint-Domingue; ils étaient attachés sur les rochers que la mer baigne et laisse alternativement à sec. Les négresses les recherchent pour marquer leur linge avec la couleur qui se trouve dans une petite poche vers l'occiput de cette espèce de limaçon; cette couleur, quand on l'extrait, est d'un jaune terne; elle n'acquiert la belle couleur rouge que par le contact de la lumière du soleil et par l'air. Les cactiers, de quelque espèce qu'ils soient, sont très-faciles à multiplier; on coupe un article ou branche, on le laisse pendant quinze à vingt jours avant de le mettre en terre, afin de laisser la plaie se dessécher; sans cette précaution il périrait. On peut aussi semer les graines des cactiers, mais ce moyen est beaucoup plus long.

PLANCHE XXXI.

CACTUS MAMILLARIS.

CACTIER A MAMELONS.

Linnæi, CLASSIS 12. ORDO 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, CLASSIS 14. ORDO 3. *FAM. NAT. DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

CHARACTER SPECIFICUS.

Cactus subrotundus, tectus tuberculis ovatis, barbatis, Linn. — Ficoïdes, seu melocactus mamillaris glabra, sulcis carens, fructum suum undique fundens, Pluxn. Alm. 148. t. 29. f. 1. — Melocactus minimus lanuginosus, et tuberosus, Plum. Spec. 19. Ic. 201. f. 1. — Tournef. Instit. rei herbar. p. 653. t. 425. — Echinomelocactus minor latescens, tuberculis, S. mamillis majoribus. Herm. Parad. t. 136.

DESCRIPTION.

D'un petit faisceau de racines fibreuses, blanchâtres, sort un corps arrondi, ligneux en dedans, charnu en dehors, de couleur verte, de la grosseur d'un très-petit melon, totalement recouvert de tubercules, ou espèces de mamelons ovales oblongs, obtus, entourés à leur base d'une espèce de laine, quelquefois très-épaisse, d'autres fois rare, ou même tout à fait nulle; le sommet de ces tubercules est terminé par une petite houppe de laine, d'où sortent des spinules sétacées très-aiguës, de longueurs différentes, divergentes, d'abord jaunâtres, puis rougissant dans leur vieillesse. Les fleurs très-petites, d'un jaune sale, sortent entre les mamelons; elles sont sessiles, et composées d'un calice supérieur persistant, ayant plusieurs rangs de folioles linéaires lancéolées, soudées à leur base; il n'y a point de corolle. Les étamines en grand nombre, ont des filamens capillaires disposés sur plusieurs rangs, elles sont plus courtes que le calice. L'ovaire infère est surmonté d'un style cylindrique, terminé par un stigmate multifide rayonnant; le fruit est une petite baie ovoïde, de couleur

pourpre, uniloculaire, contenant plusieurs petites graines noires nichées dans une pulpe jaunâtre un peu visqueuse.

HISTOIRE.

Cette plante singulière sort de terre avec une forme sphéroïde; en grandissant elle se prolonge, et prend la forme d'une grosse poire dont la queue serait vers la terre; alors la partie d'en bas se dessèche, elle devient ligneuse, et conserve cependant encore l'écorce dont elle était couverte, avec les faisceaux d'épines, mais le tout est oblitéré, et a l'air mort. Quand on fait une incision dans l'écorce encore verte de cette espèce de cactier, il en sort une sève laiteuse, mais qui n'est point caustique comme celle qui provient de plusieurs euphorbes, qui ont beaucoup d'analogie et même de ressemblance avec les cactiers.

J'ai observé cette espèce de cactier à Saint-Domingue, il croît abondamment dans la plaine aride et brûlante de la Désolée, entre l'Artibonite et les Gonaives. On peut en manger les fruits qui sont plus jolis que bons. Quelquefois ce cactier croît dans les fentes des rochers, il ne lui faut que très-peu de terre, et de la plus mauvaise qualité; il se multiplie par des drageons qui poussent près des vieux pieds; il peut aussi se multiplier de graines, mais il faut beaucoup plus de temps.

PLANCHE XXXII.

CACTUS PERUVIANUS.

CACTIER DU PÉROU;

VULGO : CIERGE ÉPINEUX, TORCHE DU PÉROU.

Linnæi, classis 12, ordo 1. *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, classis 14. ordo 4. *FAM. NAT. DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

CHARACTER SPECIFICUS.

Cactus erectus, longus suboctangularis, angulis obtusis, Linn.— Cactus cylindraceus, erectus sulcatus major, summitate obtusus, aculeis confertis, Brown. Jam. 258. n°. 8. — Cactus octangularis erectus, angulis compressis, spinis absque tomento confertis. Plum. Burm. p. 185. t. 191.—Cereus crassissimus fructu intus et extus rubro; Sloan Jam. Cat. 196. Hist. 2. p. 157.

DESCRIPTION.

D'un faisceau de racines funiformes et fibreuses, s'élève une tige cylindrique, ligneuse intérieurement, recouverte d'une écorce charnue verte, divisée en sept à huit côtes à dos obtus, armés à des distances égales de petits faisceaux d'épines divergentes, très-dures, très-aiguës, de longueurs inégales, et portées par de petits mamelons cotonneux; ces tiges dont le diamètre est d'environ quatre à cinq pouces, acquièrent quelquefois la hauteur de vingt à trente pieds; elles sont rarement simples, plus souvent elles se divisent en branches qui montent droit; les fleurs presque sessiles, sont latérales, ordinairement solitaires; leurs boutons qui ont près de six pouces de long, sont verdâtres teints d'un peu de pourpre à leur sommet qui est obtus et très-renflé; quand il s'épanouit, il forme une jolie fleur en rosette d'environ cinq pouces de diamètre; elle se compose d'un calice tubuleux, garni d'écailles charnues, vertes, teintes à leur sommet d'une faible teinte pourpre: la corolle a plusieurs pétales, ovales lancéolés, rangés sur plusieurs rangs; les extérieurs sont teints de rouge, surtout en dedans, les intérieurs d'un blanc sale lavé de pourpre; ils sont soudés ensemble à leur base, et

portés sur l'ovaire; leur sommet un peu pointu, est finement denticulé. Les étamines en nombre très-considérable, ont des filamens plus courts que les pétales, ils sont blancs, et portent des anthères jaunes. L'ovaire inférieur, est surmonté d'un style filiforme de la longueur des étamines, et terminé par un stigmate divisé en plusieurs parties rayonnantes. Le fruit est une baie rouge sphérique, de la grosseur d'une noix revêtue de son brout, uniloculaire, renfermant beaucoup de petites semences noires, nichés dans une pulpe d'un rouge de sang.

HISTOIRE.

Quelques botanistes prétendent que cette espèce de cactier est originaire du Pérou, d'où lui provient son nom spécifique; je veux bien croire que ce cactier existe dans ce pays-là; mais il se rencontre en si grande abondance à Saint-Domingue, dans des cantons si éloignés les uns des autres et dans des pays déserts qui n'ont jamais été cultivés, que je me crois fondé à le croire indigène des Antilles; cet arbre, car il est plus grand qu'un arbrisseau, force en quelque façon l'admiration des voyageurs; ils sont émerveillés de voir sur une tige dont l'aspect est repoussant et dont l'approche est dangereuse, des fleurs d'une si grande beauté, d'une si grande dimension, et des fruits dont la belle couleur pourpre fait encore ornement; ces fruits, quoique bons à manger, ne tentent pas tous les voyageurs; les uns parce qu'ils se défient des fruits qu'ils ne connaissent pas (et ils font bien); les autres, estimant que la peine que coûte ce fruit pour le cueillir impunément, n'est pas en proportion avec le plaisir de le manger, le laissent; il est dévoré principalement par les piverts, ou pics, oiseaux auxquels la conformation de leurs pattes et celle de leur queue permet de se tenir sur une branche verticale, ce que ne peuvent faire les autres oiseaux. Cette espèce de cactier, le plus grand de ceux qui ont une stature droite, se trouve en plusieurs cantons de Saint-Domingue, mais principalement dans la plaine dite la Désolée, espèce de désert qui sépare la plaine de l'Artibonite de celle des Gonaives.

On voit dans la partie espagnole de Saint-Domingue des haies ou clôtures formées avec des cierges épineux plantés très-près les uns des autres; ces sortes de haies sont d'un aspect triste, mais de

bonne défense contre les bestiaux. Quand les cierges du Pérou sont très-vieux, ils perdent leur écorce, leur bois reste à nu, il est dur et inflammable; les nègres s'en servent pour faire des torches pour s'éclairer dans les chemins quand ils voyagent la nuit.

On peut multiplier cette plante très-facilement par boutures, qu'il faut laisser au moins un mois après les avoir coupées, avant de les mettre en terre; sans cette précaution elles pourrissent.

PLANCHE XXXIII.

CACTUS OPUNTIA SUBINERMIS.

CACTIER RAQUETTE PRESQUE INERME.

Linnæi, CLASSIS 12, ORDO 1, *ICOSANDRIA MONOGYNIA.*
Jussiæi, CLASSIS 14, ORDO 3, *FAM. NAT. DICOTYLEDONES CACTOIDEÆ.*

DESCRIPTION.

D'un petit faisceau de racines funiformes et fibreuses de couleur blanchâtre, sort une tige ligneuse intérieurement, recouverte d'une écorce charnue de couleur verte, se divisant à une certaine hauteur en plusieurs articles implantés les uns sur les autres, de forme ovoïde, applatis, charnus, parsemés de faisceaux de spinules si courtes, qu'elles semblent avortées; du sommet de ces articles, ou quelquefois des bords latéraux sortent des fleurs sessiles, composées de plusieurs pétales ovales cunéiformes, disposés sur plusieurs rangs, ce qui leur donne l'aspect de fleurs doubles; les étamines en très-grand nombre sont plus courtes que la corolle. L'ovaire turbiné est surmonté d'un style cylindrique, terminé par un stigmate multifide rayonnant. Le fruit est une baie turbinée, de couleur rouge, ayant sa surface lisse, sans aucunes épines, uniloculaire, et contenant une grande quantité de petites semences noires, nichées dans une pulpe rouge, visqueuse.

HISTOIRE.

Cette espèce de raquette ne s'élève pas à plus de six à huit pieds de hauteur; les fruits qu'elle produit peuvent se manger, et ont l'avantage sur ceux de beaucoup d'autres espèces, de n'avoir point sur leur surface, les petits faisceaux d'épines sétacées qui forcent à prendre des précautions quand on veut les cueillir: la couleur rouge de la pulpe de ce fruit, ainsi que de plusieurs autres cactiers, a la propriété de teindre en rouge l'urine de ceux qui en mangent, ce qui a effrayé quelquefois des nouveaux débarqués en Amérique, et prêté à rire aux anciens colons, naturellement portés à la raillerie; mais cet effet n'a aucune suite fâcheuse. On fait avec les fruits des

cactiers raquettes, des compotes qui flattent les yeux par leur belle couleur pourpre, mais qui, d'après le goût de beaucoup de personnes, n'ont d'autre saveur que celle du sucre en général. Les fruits de tous les cactiers sont absolument insipides et inodores, et n'ont d'autre mérite que de mouiller et raffraîchir la bouche des voyageurs, qui sont très-contens de les rencontrer dans des déserts arides et brûlans, où l'on ne trouve point d'eau; telle est ordinairement la patrie des cactiers de toute espèce. On ne manque pas de planter des cactiers raquettes dans les petits jardins qui sont ordinairement près des grandes cases; non-seulement ils en font l'ornement par leurs jolis fleurs, mais leurs articles sont employés à faire les cataplasmes émolliens dont on a fréquemment besoin dans les hôpitaux des plantations (voyez la manière de les préparer à l'article Cactier Nain, planche 31). — Il sort du bas de la tige de ce cactier, ainsi que de tous ceux dont les articles sont en forme de raquette, une matière blanche, grumeleuse, ayant une ressemblance frappante avec la gomme adragant; cette matière se gonfle considérablement dans l'eau, mais ne s'y dissout pas; je l'ai tourmentée de bien des manières, sans pouvoir en tirer aucun parti avantageux.

On trouve cette plante dans la savane de la Désolée, laquelle est située entre l'Artibonite et les Gonaives; elle se multiplie de la même manière que les précédentes espèces.

PLANCHE XXXIV.

FIN DU SECOND VOLUME.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS LE SECOND VOLUME.

EPITRE DÉDICATOIRE A S. M. LOUIS XVIII. . . . . Pages 1
AMARYLLIS EQUESTRIS. Planche I. 3
ARTOCARPUS INCISA. Pl. II et III. 5
ARTOCARPUS INTEGRIFOLIA. Pl. IV. 13
HIBISCUS TILIACEUS. Pl. V. 18
THEPHROSIA MOSCHATA. Pl. VI. 22
MURUCUYA OCELLATA. Pl. VII. 24
HARUS LAPPULACEUS. Pl. VIII. 27
INDIGOFERA ANIL. Pl. IX. 30
COUROUPITA GUIANENSIS. Pl. X. et XI. 45
SOLANDRA LONGIFLORA. Pl. XII. 49
NEGRETIA URENS. Pl. XIII. 52
FICUS TINCTORIA. Pl. XIV. 55
MANGIFERA INDICA. Pl. XV. 57
ANTONIANA LAURIFOLIA. Pl. XVI. 62
GOSSIPIUM TRICUSPIDATUM. Pl. XVII. 65
PSATHURA OBOVATA. Pl. XVIII. 78
CRESCENTIA CUJETE. Pl. XIX. 80
BIXA OVELLANA Pl. XX. 85
PARONYCHIA LANUGINOSA. Pl. XXI. 90
PSIDIUM POMIFERUM. Pl. XXII. 92
MYGINDA URAGUOGA. Pl. XXIII. 96
ANONA MURICATA. Pl. XXIV. 98
FURCRÆA GIGANTEA. Pl. XXV et XXVI. 101
CACTUS MELOCACTUS. Pl. XXVII. 104
CACTUS FLAGELLIFORMIS. Pl. XXVIII. 106
YUCCA ALOIFOLIA. Pl. XXIX. 108
CACTUS OPUNTIA NANA. Pl. XXX. 211
CACTUS OPUNTIA TUNA. Pl. XXXI. 213
CACTUS MAMILLARIS. Pl. XXXII. 215
CACTUS PERUVIANUS. Pl. XXXIII. 217
CACTUS OPUNTIA SUBINERMIS. Pl. XXXIV. 220

FIN DE LA TABLE DU TOME SECOND.

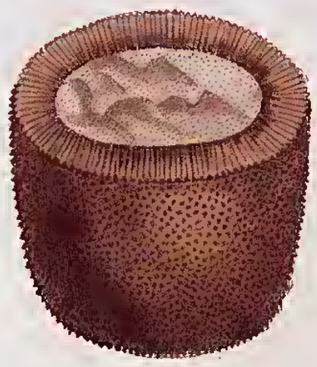
Turpin pinxt. Dien Sculpt.

Amaryllis Equestris — Amarillis Equestre

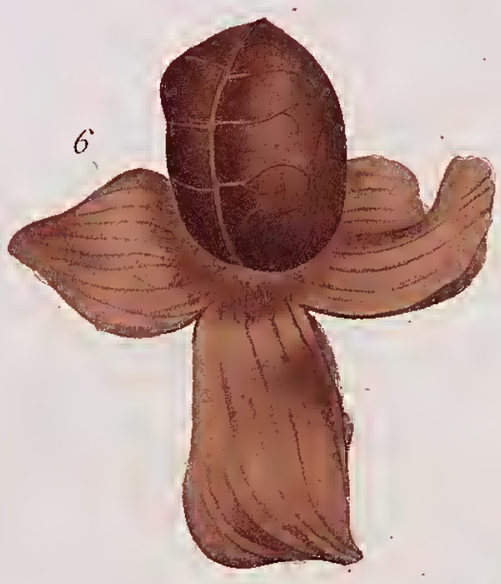
Turpin pinxt. Dien Sculpt.

Artocarpus Incisa — *Arbre à Pain d'Othaïti*

1

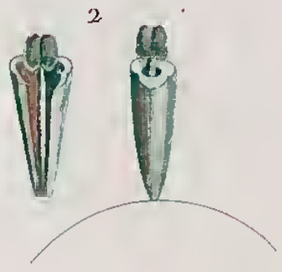


6

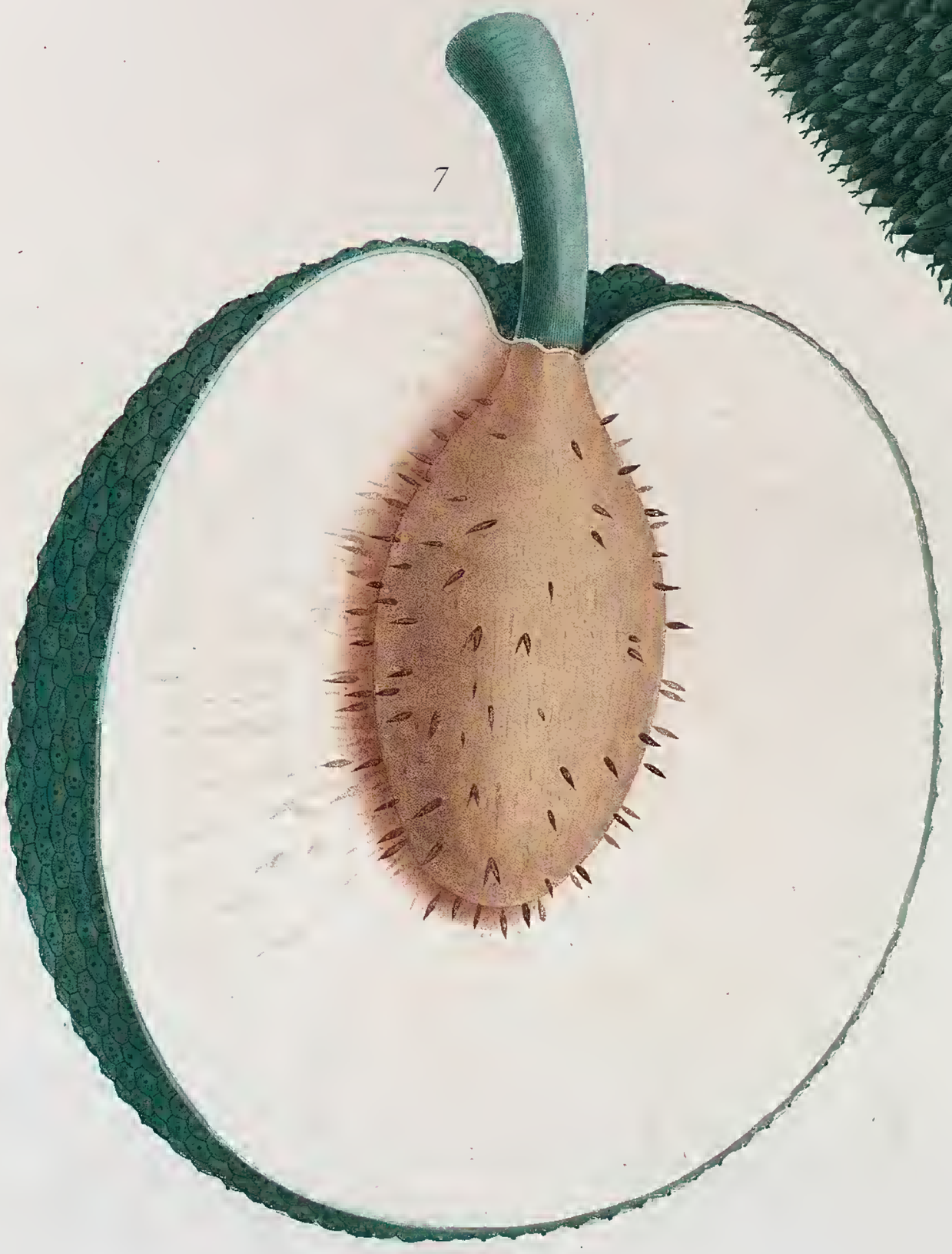


5

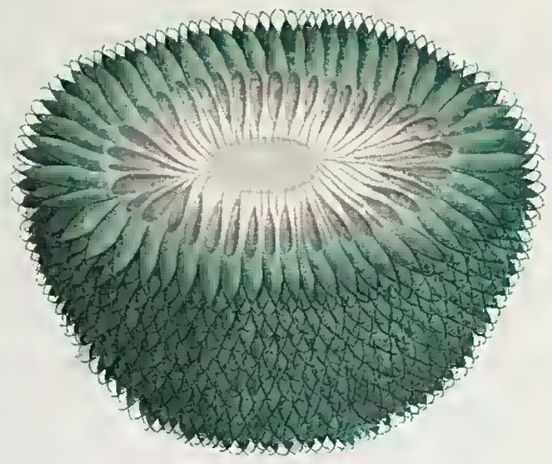
2



7



3



a

4

Dien Sculpt

Artocarpus Integrifolia. Jacquier à feuilles Entieres

Dien Sculp.t

Hibiscus Tiliaceus — *Kelmie à feuilles de Tilleul*

Dien Sculp.

Thephrosia Moschata

Théphrose Musquée

1 2 3

Dien Sculp.t

Mouricuya Ocellata

Mouricuyia Oculée

Pharus Lappulaceus. (Lam. Illust. Gener. Tab. 769. fig. 1.)

Pharelle Lappulacée.

Indigofera anil

Indigotier franc.

Turpin pinx!

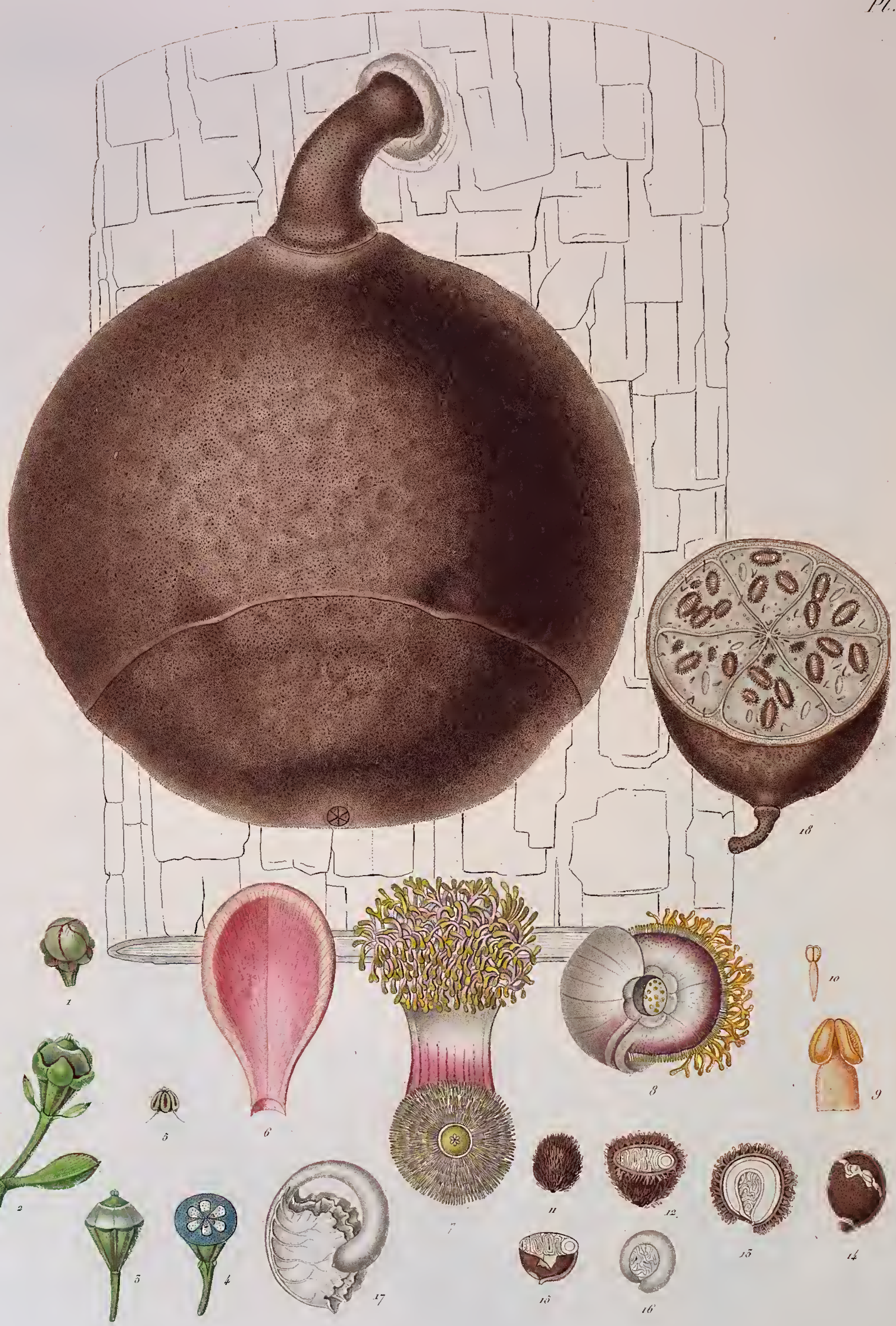
Gabriel sculp!

Couroupita Guianensis.

Boulet de canon.

Turpin pinxt.

Massard sculpt.



Couroupita Guianensis.

Boulet de canon.

Turpin pinx.t

Giraud sculp.t

Solandra longiflora. (Sujiac.) *Solandre à longues fleurs.*

Turpin pinx.t *Gabriel sculp.t*

Negretia aureus (Ruiz et Pav.)

Negretia œil de Bourique.

Turpin pinx!

Giraud sculp!

Ficus tinctoria. — *Figuier des Teinturiers.*

Turpin pinx! — *Gabriel sculp!*

1

2

3

Mangifera indica.

Mangier de l'Inde.

Turpin pinx.t

Massard sculp.t

1 2 4 3

Turpin pinx.t Gabriel sculp.t

Antoniana Laurifolia. (Cayssue.)

Antoinette à feuilles de laurier.

Gossypium tricuspidatum. (Lam.k.) *G. religiosum.* (Lam.) *Cotonnier à trois pointes.*

Turpin pinx.t *Gabriel sculp.t*

Turpin pinx.t *Psathura obovata.* (Cogn.) *Saturier à feuilles obovées.* Gabriel sculp.t

Turpin pinx.t

Massard sculpt.

Crescentia cujete.

Calebassier franc.

Bixa Orellana. (Lin.) *Rocouier d'Amérique.*

Turpin pinx! *Schmeltz sculp!*

Paronychia Sanguinosa (Poir.) *Paronique Sanguineuse.*

Dabnoux pinx.t *Schmelz sculp.t*

1 2 3 4 6 7 8 5

Psidium pomiferum. (Lin.) Goyavier Sauvage.

Turpin pinx.t

Victor sculp.t

Myginde uragoga. (Linnæus.)

Myginde diurétique.

Redouté pinx.

Giraud sculp.

Anona muricata. (Lin.)

Corossol à fruit hérissé.

Turpin pinx.t et direx.t

Massard sculp.t

FURCRŒA gigantea. FOURCROYE gigantesque.

P. J. Redouté pinx.

FURCRŒA gigantea.

FOURCROYE gigantesque.

P. J. Redouté pinx.

CACTUS melocactus. — CIERGE melon.

Redouté pinx.

CACTUS flagilliformis. CIERGE queue de Souris.

P. J. Redouté pinxt.

YUCCA aloifolia.

YUCCA à feuilles d'Aloès.

Redouté del.

CACTUS opuntia *nana.*

CIERGE raquette *naine.*

P. J. Redouté pinx.

CACTUS opuntia *tuna.* CIERGE raquette *tuna.*

P. J. Redouté del.

CACTUS mammillaris. CIERGE à mammelons.

Redouté pinx.

CACTUS peruvianus. CIERGE du Pérou.

P. J. Redouté pinx.

CACTUS opuntia *inermis*

CIERGE raquette *sans épines.*

P. J. Redouté pinx.